



# PREMIUM® ZERO PIÙ

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*



## COMPOSIÇÃO

Levedura para uso enológico com elevada percentagem de células activas (mínimo 20 mil milhões por grama de produto); proveniente de nobres vinhas da região de Bordéus; estirpe classificada como *Saccharomyces cerevisiae* segundo a classificação de Looder de 1970.



## CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® ZERO PIÙ manifesta uma cinética de fermentação muito rápida nas primeiras 24-36 horas, característica interessante para prevalecer rapidamente sobre a microflora indígena; nas fazes sucessivas da fermentação tem um andamento constante até ao final da fermentação.

Permite uma fermentação limpa e regular, mesmo a temperaturas elevadas, assegurando bons resultados em mostos vinificados sem controlo de temperatura.

Não tem tendência a produzir sulfitos, permitindo obter-se uma concentração de sulfitos no final da fermentação alcoólica inferior a 5 mg/L.

Foi também selecionada por possuir outras características muito interessantes, tais como: produção muito limitada de acidez volátil, baixa produção de espuma e ótima resistência ao álcool.

Pelas suas características a PREMIUM® ZERO PIÙ, pode ser considerada uma estirpe interessante para gerir fermentações com graduações alcoólicas elevadas, limitando os riscos de paragens de fermentação.

Tolerância ao álcool: 17 %

Range ótimo de temperatura: 15°C - 30°C.



## APLICAÇÕES

PREMIUM® ZERO PIÙ é uma estirpe particularmente aconselhada para a produção de vinhos com limitadas concentrações de sulfitos: pelas suas características, aconselha-se para vinificações de brancos, tintos e rosados.

O uso de PREMIUM® ZERO PIÙ deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



# PREMIUM® ZERO PIÙ

*SACCHAROMYCES CEREVISIAE*



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver a quantidade necessária de levedura em 10 partes de água morna (40°C) contendo 1-2% de açúcar; deixar repousar meia hora; agitar e adicionar gradualmente ao mosto sulfitado para não provocar bruscas diminuições de temperatura.

Para facilitar a multiplicação da levedura o substrato não deve conter mais de 2% de açúcar e deve ser cuidadosamente arejado; nesta fase aconselha-se o uso de ativantes de fermentação complexos como V STARTER FRUIT, V STARTER AROM ou V STARTER TF.

A levedura reidratada e na fase de fermentação ativa, pode ser adicionada à massa a fermentar.

Para informações mais detalhadas sobre a adição das substâncias nutrientes e sobre a otimização do uso das leveduras, consultar o nosso serviço técnico e os procedimentos oficiais.



## DOSES

20 g/hL na fermentação de mosto para vinhos tintos.



## EMBALAGEM

O produto é embalado sob vácuo, em sacos de 500 gr.



## CONSERVAÇÃO

O produto deve ser conservado em ambiente fresco e seco; nestas condições mantém a sua atividade até à data de validade indicada na embalagem. A embalagem aberta deve ser cuidadosamente fechada e utilizada o mais rapidamente possível.



## IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma Europeia em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.