



PREMIUM® ZINFANDEL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE



COMPOSIÇÃO

Levedura para uso enológico com elevada percentagem de células activas (mínimo 10 mil milhões por grama de produto); seleccionada na região do Salento (Itália) da casta Primitivo di Manduria. Estirpe classificada como *Saccharomyces cerevisiae* segundo a classificação de Looder de 1970.



CARACTERÍSTICAS

PREMIUM® ZINFANDEL apresenta uma cinética de fermentação muito rápida nas primeiras 24-36 horas, prevalecendo rapidamente sobre a flora indígena para assumir de imediato um andamento constante da fermentação.

É capaz de levar a cabo uma fermentação limpa e regular mesmo a temperaturas elevadas, assegurando também, bons resultados em mostos vinificados sem controlo de temperatura.

Não tem tendência a produzir compostos sulfurados que podem interferir na expressão aromática da casta.

Foi seleccionada pela sua limitada capacidade de produzir acidez volátil.

Apresenta também uma baixa produção de espuma e uma ótima resistência ao álcool. Pelas suas características a PREMIUM® ZINFANDEL é uma estirpe interessante para gerir fermentações com graduações alcoólicas elevadas limitando o risco de paragem de fermentação.

Tolerância ao álcool: **19,65 %**



APLICAÇÕES

PREMIUM® ZINFANDEL é uma estirpe particularmente aconselhada para a produção de vinhos tintos encorpados e estruturados, destinados a estágios prolongados.

O uso de PREMIUM® ZINFANDEL deve respeitar as Normas nacionais e locais em vigor.



PREMIUM® ZINFANDEL

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 ou V STARTER PREMIUM.

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 para vinhos tintos.



EMBALAGEM

O produto é embalado sob vácuo, em sacos de 500 gr e 10 kg.



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.