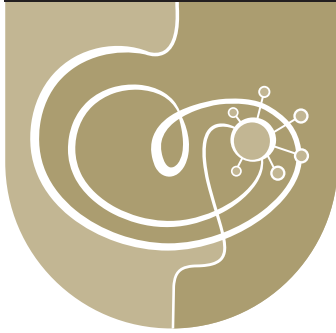


LEVEDURAS



VIW[®] CLEVER

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOSIÇÃO



Levedura selecionada para uso enológico com elevada percentagem de células ativas (mínimo 20 mil milhões por grama de produto), estirpe classificada como *Saccharomyces cerevisiae*.

CARACTERÍSTICAS



VIW[®] CLEVER é uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* ideal para a produção de vinhos tintos muito elegantes e de elevada qualidade. Para além do elevado vigor fermentativo e com capacidade para produzir notas aromáticas doces e persistentes. Tem uma elevada produção de glicerol originando vinhos agradáveis ao paladar com uma acentuada persistência gustativa. VIW[®] CLEVER também apresenta excelente resistência ao álcool e ao dióxido de enxofre.

APLICAÇÕES



Tendo em conta as suas características, VIW[®] CLEVER é particularmente recomendada para fermentações onde o objetivo é melhorar as características varietais da uva, privilegiando um perfil aromático frutado, mas complexo. Na presença de uma nutrição adequada com V STARTER FRUIT e SMARTVIN CLASSIC completa com elevada segurança e de forma limpa as fermentações, mesmo conduzidas em mostos com elevada pressão osmótica.

O uso de VIW[®] CLEVER deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.

ENOLOGICA
VASON



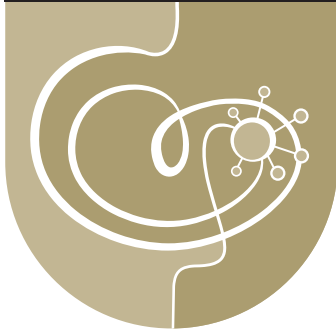
Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol. Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com

LEVEDURAS



VIW[®] CLEVER

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 ativante de fermentação orgânico como V STARTER FRUIT.

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

Inóculo direto sem reidratação: adicionar na cuba a VIW[®] CLEVER conjuntamente com 20 g/hL de X-PRO[®] VERVE e encher a cuba com mosto (15-20°C).

DOSES



20 g/hL na fermentação de mosto 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 as Normas em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.

ENOLOGICA
VASON



Inoser Enologia de Precisão

Urb. Colina do Sol, Bl. 2 | 5050-221 Peso da Régua - Portugal | Tel. +351 254 324 233
info@inoser.pt | www.inoser.pt

Enologica Vason S.p.A.

info@vason.com | www.vason.com