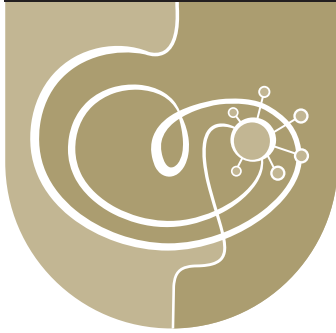


LEVEDURAS



# VIW<sup>®</sup> FRESH

*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<sup>®</sup> FRESH é uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* ideal para a produção de vinhos brancos e rosés de elevada qualidade e elegância, com fermentações limpas e conduzidas a temperaturas de 13-20°C.

Para além do elevado vigor fermentativo e tolerância à pressão, a seleção mostrou também a capacidade de realçar a componente aromática dos vinhos com notas florais frescas, mas doces.

Contribui significativamente para um corpo e volume de boca agradáveis, especialmente quando os vinhos são mantidos sobre as borras finas durante algum tempo após a fermentação alcoólica.

VIW<sup>®</sup> FRESH apresenta excelente resistência ao álcool, baixas temperaturas (13°C) e ao dióxido de enxofre.

## APLICAÇÕES



Tendo em conta as suas características, é particularmente recomendada para fermentações, em todos os casos em que se pretenda expressar as características varietais das uvas, privilegiando a frescura e a complexidade aromática dos brancos e rosés.

Na presença de uma componente nutrição adequada (V STARTER TF), VIW<sup>®</sup> FRESH completa extremamente bem as fermentações conduzidas em mostos com uma elevada pressão osmótica.

Também pode ser utilizado na vinificação de vinhos espumantes frutados e com elevada expressão aromática.

O uso de VIW<sup>®</sup> FRESH 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<sup>®</sup> FRESH

*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 orgânico como V STARTER TF ou V STARTER AROM. 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<sup>®</sup> FRESH conjuntamente com 20 g/hL de X-PRO<sup>®</sup> VERVE e encher a cuba com mosto (15-20°C).

## DOSES



20 g/hL na fermentação de mosto brancos e rosados.

## 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