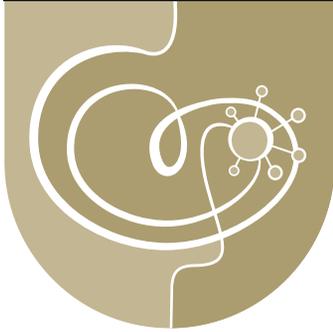


LEVEDURAS



VIW[®] 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[®] 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[®] 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[®] 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[®] 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[®] 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[®] FRESH 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 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