

LEVEDURAS



VIW[®] SUPER CHERRY

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

COMPOSIÇÃO



Levedura selecionada pelo departamento de I&D da Enologica Vason, estirpe classificada como *Saccharomyces cerevisiae*

CARACTERÍSTICAS



VIW[®] SUPERCERRY é uma levedura capaz de assegurar fermentações muito limpas e vigorosas. Se bem suportada por uma adequada dotação nutricional, é adequada para a produção de vinhos tintos plenamente frutados, nos quais se procure uma boa expressão dos aromas secundários, mesmo em graduações alcoólicas elevadas. Também é adequada para a produção de vinhos frescos, nos quais se possa complexar a componente aromática pouco madura, desenvolvendo interessantes notas de cereja. Recomenda-se a utilização simultânea com ativantes ricos em elementos nutricionais nobres, como por exemplo V STARTER FRUIT ou X-PRO[®] VERVE no caso de utilização com inóculo direto sem reidratação. Ótima para a maceração prefermentativa a frio. VIW[®] SUPERCERRY é um bom produtor de glicerol. Tem uma modesta propensão para adsorver substâncias corantes, pelo que os vinhos fermentados com a levedura VIW[®] SUPERCERRY podem também prever um estágio prolongado sobre as borras finas.

APLICAÇÕES



VIW[®] SUPERCERRY é uma estirpe recomendada para a produção de vinhos tintos muito expressivos, prontos para consumo imediato ou destinados a valorização e aumento da complexidade com estágio em barricas. As fermentações conduzidas com VIW[®] SUPERCERRY permitem o desenvolvimento de um perfil frutado nítido, tendendo para a cereja, com boa produção de glicerol, que em sinergia com a sua lise natural suaviza as notas mais vegetais.

O uso de VIW[®] SUPERCERRY 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[®] SUPER CHERRY

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 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[®] SUPERCHERRY 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