



VIW® GOLD

LEVEDURA INATIVADA



COMPOSIÇÃO

Produto à base de levedura inativada.



CARACTERÍSTICAS

VIW® GOLD é uma levedura inativada, especialmente rica em polissacarídeos naturais. A adição de VIW® GOLD durante as fases de estágio contribui positivamente para as práticas de envelhecimento sobre borras finas nobres e melhora as características organoléticas dos vinhos.



APLICAÇÕES

Para melhorar as características organoléticas, tanto a nível aromático como gustativas, adicionar VIW® GOLD durante a fase de estágio.

Nos vinhos tintos, VIW® GOLD ajuda a atenuar as notas vegetais, proporcionando maior volume, enquanto nos vinhos brancos contribui para uma maior definição aromática.

O uso de VIW® GOLD deve respeitar as Normas nacionais e legais em vigor.



VIW® GOLD

LEVEDURA INATIVADA



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dissolver cuidadosamente a quantidade necessária de VIW® GOLD em 10 partes de água fria, homogeneizar a solução obtida e adicionar à massa.

ATENÇÃO: Não conservar o produto dissolvido; deve ser utilizado no prazo de poucas horas.



DOSES

De 5 a 20 g/hL para vinhos brancos e rosés.
De 5 a 30 g/hL para vinhos tintos.



EMBALAGEM

Embalagem de 0,5 kg.



CONSERVAÇÃO

Conservar em local fresco e seco, fechar cuidadosamente a embalagem depois de aberta.



IDENTIFICAÇÃO DOS PERIGOS

De acordo com a Norma em vigor, o preparado é classificado: não perigoso.

Está conforme o Codex Enológico Internacional, versão em vigor.