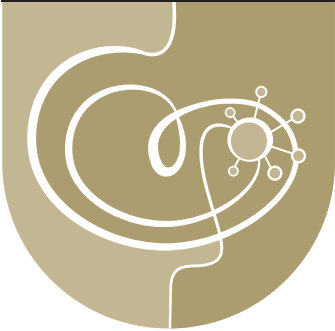




VIW[®] SUPERTHIOL

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[®] SUPERTHIOL é uma estirpe de *Saccharomyces cerevisiae* adequada para a produção de vinhos com natureza tiólica, com predominância de tons fragrantes e frescos, mas complexos. A sua capacidade de expressar as notas tiólicas de forma completa torna-a de grande interesse, pois possui várias atividades metabólicas que permitem a revelação dessas notas a partir dos precursores e a conversão em moléculas particularmente estimulantes a nível olfativo. Entre as suas principais características, destaca-se uma boa prontidão fermentativa e a tolerância a elevados teores alcoólicos. Se a fermentação alcoólica for conduzida com uma dotação nutricional adequada e apreciável do mosto e a temperaturas de 14-15°C, VIW[®] SUPERTHIOL garante uma gama de aromas fermentativos muito frescos, valorizando a complexidade aromática varietal.



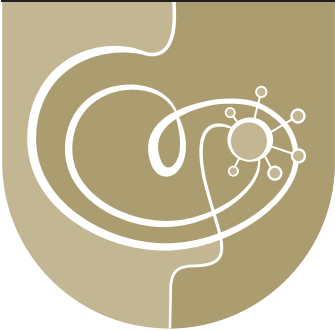
APLICAÇÕES

VIW[®] SUPERTHIOL é ideal para a produção de vinhos brancos e rosés elegantes, caracterizados por fragrâncias tiólicas marcantes e frescas.

Recomenda-se o seu uso quando se pretende aperfeiçoar a matriz olfativa de castas como Sauvignon Blanc, Moscato, Grechetto, Vermentino, Chenin Blanc, Müller Thurgau, Gewürztraminer, Riesling, Steen, Verdelho...

É amplamente utilizado nos procedimentos oficiais de vinificação em sinergia com V STARTER TF ou X-PRO[®] VERVE no caso de inoculação direta sem necessidade de reidratação.

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



VIW[®] SUPERTHIOL

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 TF. 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[®] SUPERTHIOL 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.