

## SELECTYS® ITALICA CR1

Levedura para a elaboração de vinhos tintos com forte potencial alcoólico  
Facilita o reinício da fermentação

### CARACTERÍSTICAS

A estirpe **SELECTYS® ITALICA CR1** foi isolado em 2008, na Itália, em uvas passas tintas da variedade *Corvina*, proveniente dos melhores vinhedos de *Valpolicella* destinados à produção do vinho *Amarone*.

Devido a sua origem, **SELECTYS® ITALICA CR1** possui alto poder de osmotolerância (> 300 g/l de açúcares), mesmo se for inoculada em uma temperatura muito baixa, <10 °C.

A sua fermentação é regular e sem produção de espuma.

As exigências nutricionais expressas em azoto assimilável são baixas a moderadas, no entanto, recomendamos uma nutrição azotada adequada com **VIVACTIV® PREMIER**, sobretudo se o grau alcoólico potencial for muito elevado.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

**SELECTYS® ITALICA CR1** é uma estirpe *Saccharomyces cerevisiae* (ex r.f. *bayanus*) muito vigorosa que garante um arranque rápido e uma fermentação completa, mesmo em condições muito difíceis. No teste de vinificação, a estirpe **CR1** foi submetida a múltiplos stress, mas, apesar de tudo, realizou e concluiu a fermentação, de forma regular e com resultados organolépticos de alto nível.

Extremamente resistente ao álcool e, graças à sua forte afinidade com a frutose, **SELECTYS® ITALICA CR1 também é recomendado para o reinício da fermentação alcoólica**. Um protocolo sobre a retoma da fermentação OENOFRANCE® está disponível mediante pedido.

Temperatura de fermentação recomendada:	de 8° a 30 °C
Temperatura no início da inoculação:	5° C
Produção de H <sub>2</sub> S:	muito baixa
Produção de SO <sub>2</sub> :	média
Produção de acidez volátil:	muito baixa
Produção de glicerol:	alta
Potência alcoólica:	> 18 % vol.

### APLICAÇÕES

**SELECTYS® ITALICA CR1** é uma levedura adequada para a produção de vinhos tintos com alto potencial alcoólico. Tem sempre êxito na valorização das características aromáticas típicas de cada variedade de uva e do *terroir*, sem mascarar os aromas varietais. Respeita a estrutura polifenólica do vinho tinto sem diminuir a cor.

Com uma produção elevada de glicerol e a liberação, a partir das fases finais de fermentação, de polissacarídeos parietais, garante uma contribuição positiva a estrutura de redondez em boca.

## DOSAGEM

---

- Vinificação: 20 g/100 kg de uvas
- Retoma da fermentação: 30 a 40 g/hL

## INSTRUÇÕES DE USO

---

Dispersar a levedura seca ativa (LSA) em 10 vezes o seu peso em uma mistura de água e de mosto em proporções equivalentes, em uma temperatura entre 35 e 40°C.

Exemplo: 500 g de LSA, numa mistura composta de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C. Deixar descansar 20 minutos, em seguida, homogeneizar delicadamente a mistura. Se a diferença de temperatura entre a levedura e o mosto não excede 10°C, incorporar a levedura diretamente no mosto. Caso contrário, duplicar o fermento com mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar delicadamente e incorporar no mosto.

### **Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.  
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

## EMBALAGEM

---

500 g

## CONSERVAÇÃO

---

Conservar em lugar fresco e seco, em sua embalagem de origem.  
Utilizar imediatamente após abertura.

*As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e das normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.*