

SELECTYS LA BAYANUS

Levedura para conduzir de forma segura a fermentação alcoólica

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA BAYANUS é uma levedura *Saccharomyces cerevisiae galactose* - (nova denominação para *bayanus*). Dotada de uma alta resistência ao álcool e muito bom desempenho fermentativo, ela assegura o bom desenvolvimento da fermentação alcoólica e evita quaisquer desvios. **SELECTYS LA BAYANUS** é uma levedura muito polivalente, ela pode ser utilizada para a elaboração de todos os tipos de vinhos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação:

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae galactose*
- Fator killer: sensível
- Faixa ideal de temperatura de fermentação: 12 a 32 °C
- Velocidade de fermentação: rápida
- Tolerância ao álcool: até 16 % Vol.
- Produção de acidez volátil: baixa
- Necessidade de azoto: baixa
- Produção de SO₂ : baixa
- Produção de H₂S : baixa
- Produção de glicerol : 6-8 g/L

Características organolépticas:

- Nitidez aromática e gustativa.
- Respeita a expressão varietal (castas).

Em condições de stress máximo, é altamente recomendável adicionar o nutriente **VIVACTIV PERFORMANCE** no 1º terço da fermentação alcoólica.

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos tranquilos brancos, tintos e rosados (rosé).
- Reinício da fermentação alcóolica.

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 g/hL

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: nenhuma.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar a levedura seca ativa (LSA) em 10 vezes o seu peso numa 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 repousar 20 minutos, em seguida, homogeneizar delicadamente o fermento. Si a diferença de temperatura entre o fermento e o mosto não excede 10°C, incorporar diretamente o fermento no mosto. Caso contrário, duplicar o fermento com mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar delicadamente e incorporar ao mosto.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco a vácuo de 500 g, Caixa de 20 x 500g.

10 kg

CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco em sua embalagem de origem.

Utilizar imediatamente após a 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 normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.