

# SELECTYS® LA CEREVISAE

**Levedura Seca Ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae***

## CARACTERÍSTICAS

**SELECTYS® CEREVISAE** é uma levedura seca ativa (LSA) *Saccharomyces cerevisiae*, selecionada em França pelo INRA de Narbonne. De grande vigor, a **SELECTYS® LA CEREVISAE** gere **fermentações** regulares, seguras e completas. Respeita as características da uva, acrescentando corpo e flexibilidade aos vinhos. A **SELECTYS® LA CEREVISAE** é apreciada na produção de vinhos de base para espumantes.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Espécie: *Saccharomyces cerevisiae*.  
Temperatura de fermentação: 15 a 35 °C  
Rendimento açúcar/álcool: 16,5 g de açúcar para 1% de álcool.  
Tolerância ao álcool: 14 % vol.  
Resistência ao SO<sub>2</sub> livre: 50 mg/l  
Produção de espuma: baixa.  
Produção de glicerol: 6-8 g/l  
Produção de acidez volátil: muito baixa  
Produção de acetaldeído: baixa  
Produção de álcoois superiores: baixa.  
Produção de H<sub>2</sub>S: negligenciável.  
Produção de SO<sub>2</sub>: muito baixa

## APLICAÇÕES

**SELECTYS® LA CEREVISAE** caracteriza-se pela sua breve fase de latência e por fermentações rápidas e regulares.

É particularmente recomendada:

- na fermentação de mostos límpidos (bem clarificados ou filtrados),
- quando o potencial teor de álcool é elevado,
- para o a elaboração de vinhos flexíveis e de caráter,
- quando se pretende facilitar a FML.

Tem uma capacidade de redução do ácido málico em até 30% do seu conteúdo inicial sob certas condições.

## DOSAGEM

Dose de inoculação recomendada:

- 20 g/hl para o início da fermentação normal;
- 30 g/hl para repetições das fermentações.

062/2018 - 1/2

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

---

Dispersar as leveduras secas ativas (LSA) em 10 vezes o seu peso numa mistura de água e mosto em proporções equivalentes, a uma temperatura entre 35 e 40 °C. Exemplo: 500 g de LSA numa mistura composta por 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37 °C.

Deixar repousar 20 minutos e em seguida homogeneizar suavemente a levedura. Se a diferença de temperatura entre a levedura e o mosto não exceder os 10 °C, incorporar diretamente a levedura no mosto. Caso contrário, duplicar a levedura com mosto, aguardar 10 minutos, homogeneizar suavemente e incorporar no mosto.

### **Precauções de utilização:**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.  
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

## ACONDICIONAMENTO

---

75 g, 500 g, 10 kg.

## CONSERVAÇÃO

---

Conservar num local fresco e seco, dentro da embalagem de origem.  
Utilizar imediatamente após a abertura.

*As informações apresentadas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento..*