

SELECTYS LA DELICIEUSE

Levedura para a elaboração de vinhos tintos fresco e frutados.

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA DELICIEUSE é uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* selecionada para a elaboração de vinhos tintos aromáticos com um perfil fresco e frutado, apresentando uma estrutura tânica média. Com muito boa capacidade fermentativa, pode ser utilizada para vinificações tecnológicas internacionais ou durante macerações tradicionais. É adequada para diversas variedades de uvas, Merlot, Syrah, Grenache, Mourvèdre...

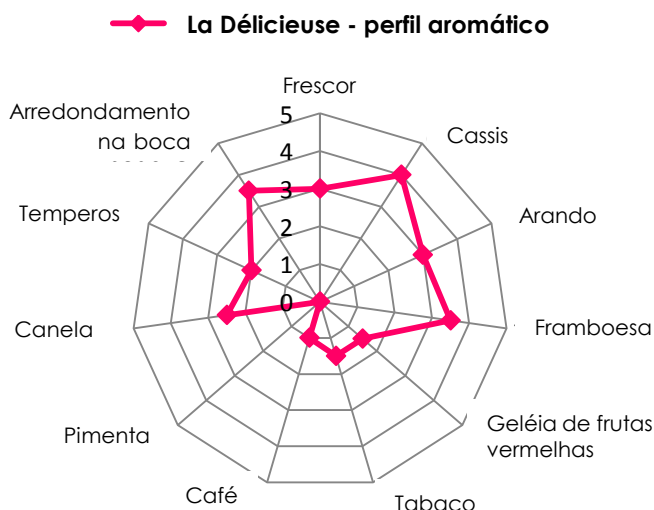
PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação:

- Fator Killer: sensível
- Faixa ideal de temperatura de fermentação: 18 a 32 °C
- Velocidade de fermentação: rápida
- Tolerância ao álcool: até 15 % Vol.
- Produção de acidez volátil: média
- Necessidade de azoto: média
- Produção de SO₂: baixa
- Produção de H₂S: baixa
- Produção de glicerol: 8-10 g/L

Características organolépticas:

- Produção importante de ésteres de fermentação com notas de frutas vermelhas,
- Favorece a redondez e a maciez em boca.



A utilização do nutriente **VIVACTIV ARÔME** rico em aminoácidos ajuda e favorece a produção de ésteres de fermentação. Em condições de stress máximo, é altamente recomendável de adicionar o nutriente **VIVACTIV PERFORMANCE** no meio da fermentação.

APLICAÇÕES

Elaboração de vinhos tintos aromáticos e frescos com perfil internacional. Ideal para maceração curta e fermentação alcoólica em fase líquida.

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 10 kg (20 x 500g).

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.