

SELECTYS LA FRUITÉE

Levedura para a elaboração de vinhos aromáticos brancos e rosados

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA FRUITÉE é um levedura natural selecionada por Sofralab para a elaboração de vinhos aromáticos brancos e rosados. Ela é particularmente reconhecida pela sua capacidade de produzir ésteres de fermentação com aromas de frutas e de flores, dando aos vinhos um estilo muito fresco.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação :

- Espécie : *Saccharomyces cerevisiae*
- Fator Killer : positivo
- Cinética de Fermentação : muito rápida
- Faixa de temperatura de fermentação : 10 a 16°C
- Tolerância ao álcool : até 15 % Vol.
- Produção de acidez volátil : média
- Necessidade de nitrogênio : média a alta
- Produção de SO₂ : média
- Produção de H₂S : baixa

Características organolépticas :

SELECTYS LA FRUITÉE ajuda a orientar o perfil dos vinhos em direção dos aromas de frutas amarelas, de frutas brancas e de aromas de flores. Os vinhos produzidos com **SELECTYS LA FRUITÉE** são equilibrados e apresentam um grande frescor aromático.

Para otimizar a produção de aromas de fermentação, recomenda-se conduzir a fermentação a baixa temperatura, entre 14 e 16°C, e de complementar o mosto com o nutriente VIVACTIV ARÔME.

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos aromáticos brancos e rosados de uvas neutras ou aromáticos

DOSAGEM

Dose recomendada : 20 g/hL

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

023/2018 – 1/2

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, homogenizar delicadamente a mistura. Se a diferença de temperatura entre a levedura e o mosto não excede 10°C, adicionar diretamente a levedura no mosto. Caso contrário, duplicar o fermento com mosto, esperar 10 minutos, homogenizar 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.

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.