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 SO_2 : média
- Produção de H_2S : 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 optimizar 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 -30 g/hL, dependendo do modo de inoculação
Dose máxima legal de acordo com a regulamentação européia em vigor : nenhuma.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

INSTRUÇÕES DE USO

Reidratação: **20 g/hL**
Dispersar a levedura seca ativa (ADY) em 10 vezes o seu peso numa mistura de água e mosto em proporção equivalente e a uma temperatura entre 35 e 40°C. Exemplo: 500 g de LSA numa mistura de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C. Deixar repousar durante 20 minutos e, em seguida, homogeneizar suavemente o agente fermentador. Se a diferença de temperatura entre o agente fermentador e o mosto não exceder 10°C, adicionar o agente fermentador diretamente ao mosto. Caso contrário, duplicar o agente fermentador com mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente e adicionar ao mosto. A fim de favorecer o metabolismo secundário de formação de aromas, é aconselhável adicionar Vivactiv® aroma (10-20 g/hL) na preparação da levedura.

Adição direta: 30g/hL

DROP & GO

Dispersar a levedura sobre o topo da cuba ou no reservatório durante a remontagem de homogeneização. É importante homogeneizar bem o microrganismo na cuba (prever uma remontagem da totalidade do volume da cuba a inocular).
Conjuntamente, adicionar 20 - 30 g/hL de Vivactiv® Premier diretamente à cuba.

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 en lugar fresco e seco en seu 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.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**