

SELECTYS LA RAFFINEE

Levedura para a elaboração de vinhos tintos complexos e frutados

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS LA RAFFINEE é um levedura natural *Saccharomyces cerevisiae* selecionada por Sofralab pela sua capacidade a elaborar vinhos tintos frutados e complexos destinados ou não ao envelhecimento.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação :

- Espécie : *Saccharomyces cerevisiae*
- Fator Killer : sensível
- Faixa de temperatura ideal de fermentação : 15 a 28°C
- Velocidade de fermentação : média
- Tolerância ao álcool : até 16 % Vol.
- Produção de acidez volátil : baixa
- Necessidade de azoto : alta
- Produção de SO₂ : média

Características organolépticas :

SELECTYS LA RAFFINEE, graças ao seu "pool" enzimático, desenvolve aromas frutados e complexos provenientes da produção de ésteres de fermentação e de aromas varietais. Por outro lado, ele diminui as notas vegetais (tipo pimentão verde) relacionadas com a presença de metoxipirazinas. **SELECTYS LA RAFFINEE**, é especialmente recomendado para as varietais tais como Merlot, Cabernet, etc ... ou para as uvas com baixa maturidade.

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos frutados e complexos destinados ou não ao envelhecimento provenientes de varietais internacionais
- Valorização especial de varietais tintas ricas em metoxipirazinas e uvas de colheita com baixa maturidade.

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, homogenizar delicadamente a levedura. 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 de 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.