

## SELECTYS L'AUTHENTIQUE

Levedura para a elaboração de vinhos tintos autênticos  
valorizando a expressão de grandes *terroirs*

### CARACTERÍSTICAS

**SELECTYS L'AUTHENTIQUE** é uma levedura natural selecionada por Sofralab, em colaboração com o laboratório Burgundia Oenologie, na *Bourgogne*, no *terroir* excepcional da *Côte de Nuits*. **SELECTYS L'AUTHENTIQUE** é recomendada para a elaboração de vinhos tintos autênticos, valorizando a expressão de grandes *terroirs* e com um belo potencial de longevidade.

### PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

#### Características de fermentação :

- Espécie : *Saccharomyces cerevisiae*
- Fenótipo killer : neutro
- Cinética de fermentação : boa implantação, cinética média
- Faixa ideal de temperatura de fermentação : 18 a 30°C
- Tolerância ao álcool : até 15 % Vol.
- Produção de acidez volátil : baixa a média
- Necessidade de nitrogênio : média
- Resistência ao SO<sub>2</sub> : muito boa
- Produção de SO<sub>2</sub> : baixa
- Produção de H<sub>2</sub>S : baixa
- Produção de glicerol : médio

#### Propriedades organolépticas :

- Desenvolve a complexidade aromática com notas dominantes de frutas maduras (cereja, amora) e especiarias (pimenta preta).
- Taninos que contribuem para a obtenção de uma estrutura na boca concentrada, equilibrada e sedosa.

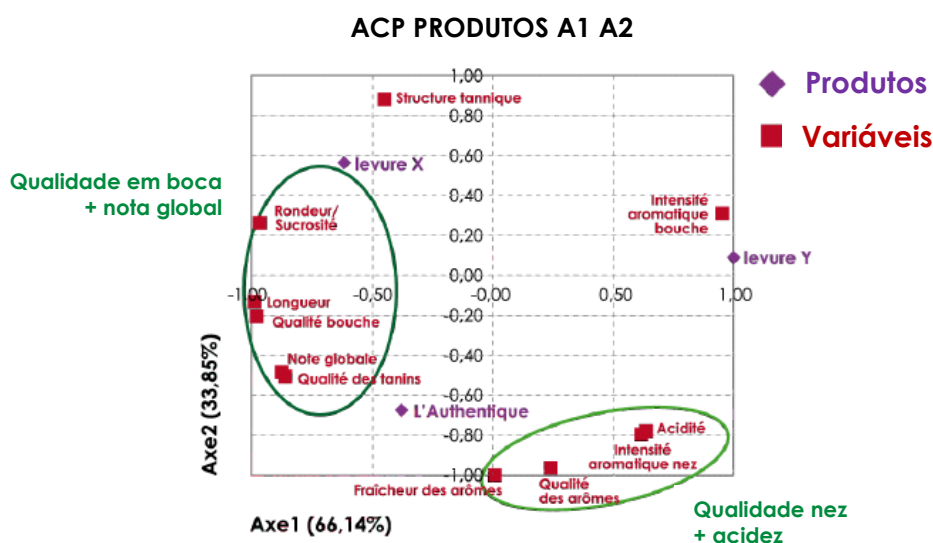


Figura.: Degustação comparada de um teste de leveduras realizado com a uva pinot noir (Côte de Beaune 1er Cru, 2008)- Resultados tratados em ACP (Análise de Componente Principal).

O vinho vinificado com **SELECTYS L'AUTHENTIQUE** apresenta um perfil organoléptico notável pela sua qualidade aromática, seu equilíbrio e sua riqueza em boca.

## APLICAÇÕES

---

- Elaboração de vinhos tintos de expressão, de terroir, apresentando um potencial de longevidade.
- Vinificação tradicional, seguido ou não de uma maceração pré-fermentativa a frio.

## 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 o levedo. Se a diferença de temperatura entre o levedo e o mosto não excede 10°C, incorporar diretamente o levedo no mosto. Caso contrário, duplicar o levedo 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.*