

SELECTYS® SR

Levedura para a elaboração de vinhos rosados expressivos

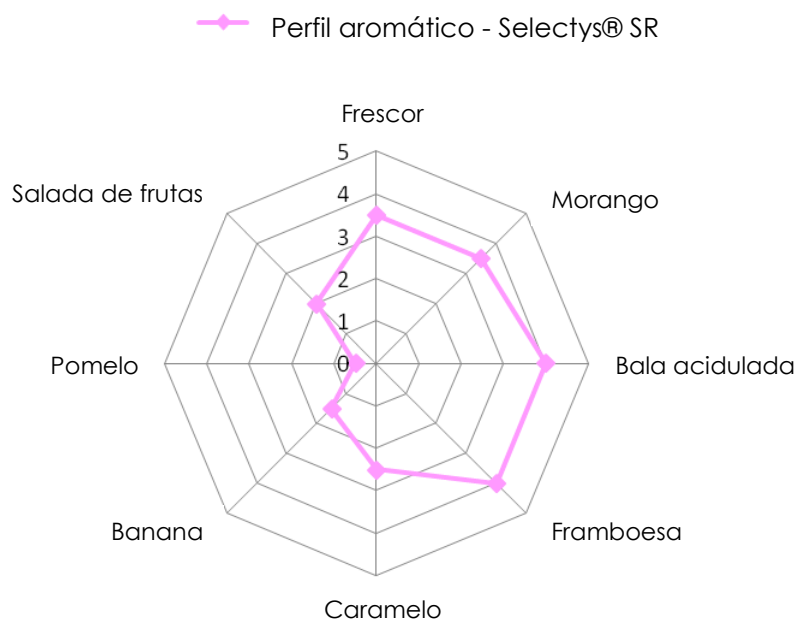
CARACTERÍSTICAS

SELECTYS® SR é uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* selecionada para a elaboração de vinhos rosados com um perfil frutado de pequenas frutas vermelhas *gourmands* e acidulado. Ela convém aos diferentes processos de elaboração de vinhos rosados (prensagem direta ou sangria). Ela resiste perfeitamente às condições difíceis (baixa temperatura, mostos altamente clarificados) encontradas neste tipo de vinificação.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características organolépticas:

SELECTYS® SR graças a seu “pool” enzimático*, permite uma produção importante de ésteres de fermentação com notas de frutas vermelhas.



* Produzido por **SELECTYS® SR** d'AcétylCoTransferase intervém no metabolismo dos aminoácidos pela levedura para a produção de ésteres.

Características de fermentação:

- Fator Killer: Killer positivo
- Faixa ideal de temperatura de fermentação: 14 a 20 °C
- Velocidade de fermentação: rápida

- Tolerância ao álcool : até 16 % Vol.
- Produção de acidez volátil : baixa a média
- Necessidade de azoto: alta
- Produção de SO₂ : média
- Produção de H₂S : baixa
- Produção de glicerol: 6 - 8 g/L

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.

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 g/hL

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).

Saco de 10 kg.

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.