

PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS EFERVESCENTES

A **DV10** foi selecionada pela Station Oenotechnique de Champagne (SOEC) na região de Champagne em França e foi aprovada pelo Comité de Champagne em Epernay.

A **DV10** tem uma cinética de fermentação “forte” numa gama alargada de temperatura e com exigências nutricionais baixas. Esta levedura é conhecida pela sua capacidade de fermentar em condições de stress de pH baixo (2,8-2,9), elevado SO₂ total e baixas temperaturas. Poderá ser utilizada para reiniciar fermentações paradas.

A **DV10** é considerada uma levedura neutra que respeita o caráter varietal e evita notas de amargor ao contrário de outras estirpes “cavalos de corrida” utilizadas na espumantização.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

Saccharomyces cerevisiae var bayanus

- ▶ Fator competitivo Killer
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 18% (v/v)
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Cinética de fermentação rápida
- ▶ Temperatura de fermentação ótima: 15 a 35 °C
- ▶ Necessidades em azoto assimilável baixas
- ▶ Produção de SO₂ baixa a moderada
- ▶ Baixa produção de H₂S
- ▶ Necessidade de O₂ moderada (necessário para a síntese de fatores de sobrevivência)
- ▶ Baixa produção de espuma
- ▶ Baixa produção de acidez volátil

Resultados da 2ª fermentação em garrafa de **DV10** a pH=3,3, 11% de álcool e 50mg/L de SO₂

Temperatura °C	pH	SO ₂ livre (mg/l)	Fermentação em garrafa(dias)	Açúcar Residual(g/L)
10	2,9	10	75	0
10	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
13	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
16	3,1	10	20	0

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019..

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em vinhos tintos: 25 a 40 g/hL

- ▶ A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 min.
- ▶ É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- ▶ A reidratação em mosto não é aconselhável.
- ▶ Em condições difíceis reidratar com um protetor de levedura da gama **GO-FERM**.

REIDRATAÇÃO:

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 - 40°C.
Ao utilizar um protetor de levedura da gama **GO-FERM** dissolver primeiro o protetor (30g/hL) em 20 vezes o seu peso em água a 40°C. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Incorporar a levedura diretamente no mosto. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto não deverá ser superior a 10°C. Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije a castanho claro com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10²ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Lácticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10⁵ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.