

PARA VINHOS TINTOS FRUTADOS E REDONDOS. ELEVADA RESISTÊNCIA AO ÁLCOOL.

A VN é uma estirpe selecionada pelo IVICAM (Instituto da Vinha e do Vinho de Castilla La Mancha) para a produção de vinhos tintos jovens.

Esta levedura apresenta uma produção significativa de aromas “frescos” (sem aromas a banana), tem uma elevada capacidade de reduzir notas herbáceas e aumentar o volume em boca. É uma ótima ferramenta para a elaboração de vinhos frutados de consumo rápido. A VN é adequada para a maceração carbónica de vinhos “em primeur”.

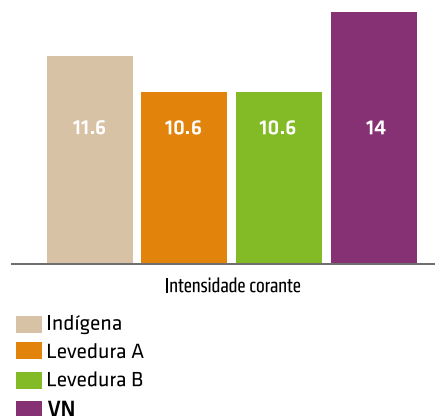
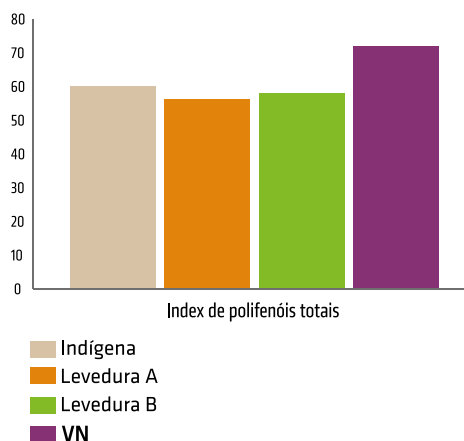
APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

Saccharomyces cerevisiae, var. *cerevisiae*

- ▶ Fenótipo killer
- ▶ Resistência ao álcool $\leq 15,5\%$ v/v
- ▶ Elevada produção de esteres
- ▶ Boa velocidade fermentativa
- ▶ Baixa produção de acidez volátil
- ▶ Libertação significativa de polissacáridos
- ▶ Baixa produção de SO₂
- ▶ Baixa produção de acetaldeído e compostos amílicos
- ▶ Baixa produção de H₂S

Efeito na cor (vinho elaborado na adega em duplicado): Grenache 2003, Inoculado a 25g/hL



QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - 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:

Vinhos tintos: 20 a 40 g/hL

Paragens de fermentação: 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 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 <

10³ufc/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 fresco e seco.

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.