

PARA BRANCOS VARIETAIS DE QUALIDADE E ESTÁGIO SOBRE BORRAS FINAS

- ▶ A **WAM** é particularmente indicada para a produção de vinhos brancos varietais de alta qualidade e para a vinificação de vinhos brancos em barrica com estágio sobre borras finas. Pode também ser utilizada em vinhos rosé.
- ▶ Esta levedura produz uma concentração moderada de aromas fermentativos, respeitando os aromas primários da casta. Os aromas frutados obtidos são de fruta fresca exótica que combinam em harmonia com os aromas das castas Verdejo e Sauvignon blanc. Tem um efeito elevado ao nível da estrutura do vinho contribuindo para a untuosidade e suavidade. O estágio sobre borras com esta levedura melhora a longevidade e evolução em boca, proporcionando volume e uma boa integração da acidez no seu desenvolvimento gustativo. É uma estirpe conhecida por respeitar os aromas varietais nobres, apresentando igualmente um forte efeito coloidal devido à elevada libertação de polissacarídeos que conferem estrutura em boca.
- ▶ A **WAM** foi isolada e selecionada pela Faculdade de Enologia Universidade de Palência, em Espanha. Esta estirpe foi selecionada de entre 171 estirpes. A **WAM** provém de uma vinha experimental da Junta de Castilla y León, das castas Verdejo e Sauvignon blanc da D.O. Rueda.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

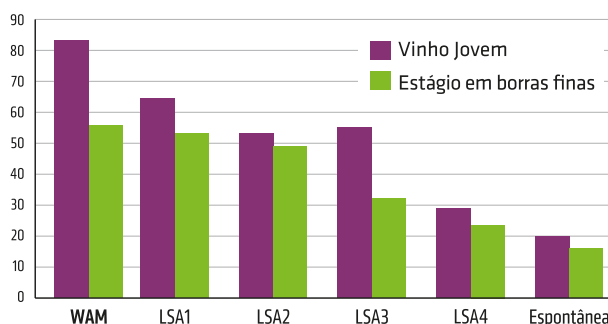
CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae*
- ▶ Fenótipo killer
- ▶ Arranque rápido da fermentação e cinética fermentativa rápida e regular
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Tolerância ao álcool superior a 12,5% (v/v).
- ▶ Muito boa implantação relativa a leveduras contaminantes
- ▶ Necessidades nutritivas elevadas
- ▶ Baixa produção de acidez volátil, sempre inferior a 0,35g/l
- ▶ Sem produção de H₂S quando o mosto tem no mínimo 200mg/L de NFA

EFEITO SOBRE A COMPOSIÇÃO DO VINHO:

- ▶ Muito baixa produção de acetaldeído
- ▶ levado eleito coloidal e elevada libertação de polissacarídeos que conferem estrutura em boca.
- ▶ Respeita os aromas varietais nobres.

Prova realizada por 18 provadores de um vinho Verdejo.



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: 25 a 30 g/hL

Uma dose inferior ou a utilização de um pé de cuba poderá dificultar a implantação da levedura selecionada relativamente a leveduras indígenas.

- ▶ A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 minutos.
- ▶ 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**.

REHIDRATAÇÃO:

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40°C.
Polvilhar a levedura na superfície da água e aguardar 10 minutos.
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. Agitar lentamente e aguardar 10 minutos.
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. 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 bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92 %; Coliformes < 10² ufc/g;

E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25 g;

Bactérias Lácticas < 10⁵ ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ ufc/g; Fungos < 10³ ufc/g;

Leveduras de outras espécies < 10⁵ ufc/g; Chumbo < 2 mg/kg; Mercúrio < 1 mg/kg;

Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/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.