

TINTOS E ROSÉS AROMÁTICOS

Segurança fermentativa, cinética adequada, baixa produção de acidez volátil e espuma.

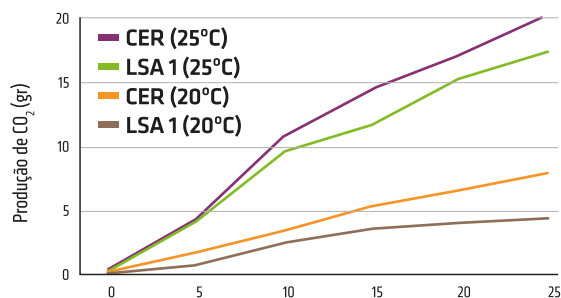
- ▶ **VIACELL CER** é uma estirpe com uma excelente aptidão para a produção de vinhos tintos e rosés. Apresenta uma cinética fermentativa rápida e regular mesmo em condições adversas. Pode ser utilizada desde o início da fermentação ou para reativar fermentações paradas contribuindo para a produção de vinhos com muito baixa acidez volátil.
- ▶ A baixa produção de espuma e a elevada resistência a altas temperaturas tornam esta levedura adequada para a produção de tintos em depósitos de grande volume.
- ▶ A **VIACELL CER** é optima a fermentar os açúcares residuais.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- ▶ Cinética fermentativa rápida e regular mesmo em condições desfavoráveis:
- ▶ Alta resistência ao álcool $\leq 15\%$ vol.
- ▶ Resistência a elevadas temperaturas $\leq 35^{\circ}\text{C}$
- ▶ Resistência a elevadas concentrações de SO_2
- ▶ Muito baixa produção de acidez volátil ($\leq 0,2\text{ g/L}$ expressa em ácido acético)
- ▶ Baixa produção de SO_2
- ▶ Necessidades azotadas médias. É recomendada a adição de nutrientes complexos como o Fermaid E se o NFA inicial do mosto $\leq 250\text{ mg/L}$ e álcool provável 13% v/v.
- ▶ Tem factor killer
- ▶ Produção de aromas fermentativos equilibrada.
- ▶ Baixa produção de espuma que permite otimizar a utilização das cubas de fermentação.
- ▶ Produção de glicerol: 3,2 a 3,8g / 100g de açúcar fermentado
- ▶ Necessidade em fatores de sobrevivência em vinificações com carência em O_2
- ▶ Elevada produção de esteres amílicos (acetato de isoamilo)
- ▶ Baixa produção de SO_2
- ▶ Produção de acidez volátil moderada
- ▶ Baixa produção de H_2S dependendo do teor em azoto assimilável
- ▶ Facilita a fermentação malolática

Comparação da cinética fermentativa a 20°C e 25°C de **VIACELL CER** e de outra levedura selecionada.



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:

- ▶ Brancos e rosés: 20 a 30 g/hL
- ▶ Tintos: 20 a 25g/hL
- ▶ Fermentações lentas ou paradas: 35 a 50g/hL
- ▶ Doses inferiores às recomendadas podem dificultar a implantação da estirpe selecionada sobre a flora indígena.

REHIDRATAÇÃO:

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 bege 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; Bolores < 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.