

FASE DE LATÊNCIA CURTA E ELEVADA VELOCIDADE DE FERMENTAÇÃO. GRANDE CAPACIDADE DE ADAPTAÇÃO. EXCELENTE RESISTÊNCIA A ALTAS E BAIXAS TEMPERATURAS.

UVAFERM CK (*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*) foi selecionada pela Danstar. É uma estirpe que apresenta uma excelente cinética fermentativa em qualquer condição fermentativa, fase de latência muito curta e final de fermentação rápido.

O factor killer, associado às características fermentativas, permite à **UVAFERM CK** uma excelente adaptação, mesmo em mostos muito contaminados.

A **UVAFERM CK** tem aplicação numa vasta gama de temperaturas e apresenta uma boa resistência a altas e baixas temperaturas. É ideal para a fermentação em grandes depósitos sem possibilidade de controlo de temperatura.

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA

- ▶ Fator killer competitivo K₂
- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 15 % v/v
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Elevada cinética fermentativa
- ▶ Gama de temperatura ótima: 15-30°C, tolerante até 38°C
- ▶ Criotolerante: fermenta a partir de 12°C
- ▶ Grande capacidade de implantação
- ▶ Produção de glicerol: média
- ▶ Efeito inibidor da fermentação maloláctica
- ▶ Necessidades de azoto assimilável: média
- ▶ Produção de acetaldeído: baixa
- ▶ Produção de SO₂: média
- ▶ Produção de acidez volátil: baixa
- ▶ Produção H₂S: baixa
- ▶ Produção de espuma: baixa

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS

- ▶ Intensidade aromática neutra.
- ▶ A baixas temperaturas, realça aromas varietais e volume em boca.
- ▶ Respeita a acidez original do mosto.

APLICAÇÕES

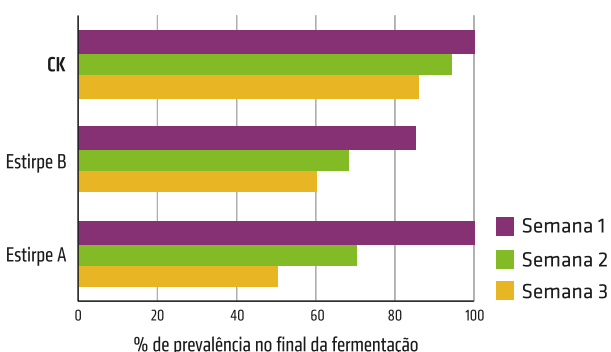
- ▶ Mostos brancos e tintos em depósitos de grande volume com deficiente controlo de temperatura.
- ▶ Mostos extremamente contaminados (bactérias e leveduras indígenas), mostos brancos, rosés e tintos.
- ▶ Vinhos tintos jovens (Itália).
- ▶ Produção de vinhos espumantes e frisantes.

AFINIDADE VARIETAL

- ▶ É compatível com todas as castas brancas e tintas.

CARÁTER DE IMPLANTAÇÃO

Fermentação de Trebbiano: Adegas Cooperativas do Sul de Itália, 1995



QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

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

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada:

Branco, Rosé e Tinto: 20 a 30g/hL

Espumantes: 30 a 40g/hL

A dose deve ser ajustada em função da concentração de açúcar no mosto, das condições fitossanitárias das uvas e da adega.

- ▶ 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: Cor bege com cheiro característico a levedura.

Composição: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10³ufc/g;

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

Bactérias Ácido 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 fresco e seco.

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.