



CONFERE UMA PERSISTÊNCIA AROMÁTICA AOS SEUS BRANCOS E ROSÉS, BEM COMO NOTAS ÁCIDAS CROCANTE, SALINAS E MINERAIS

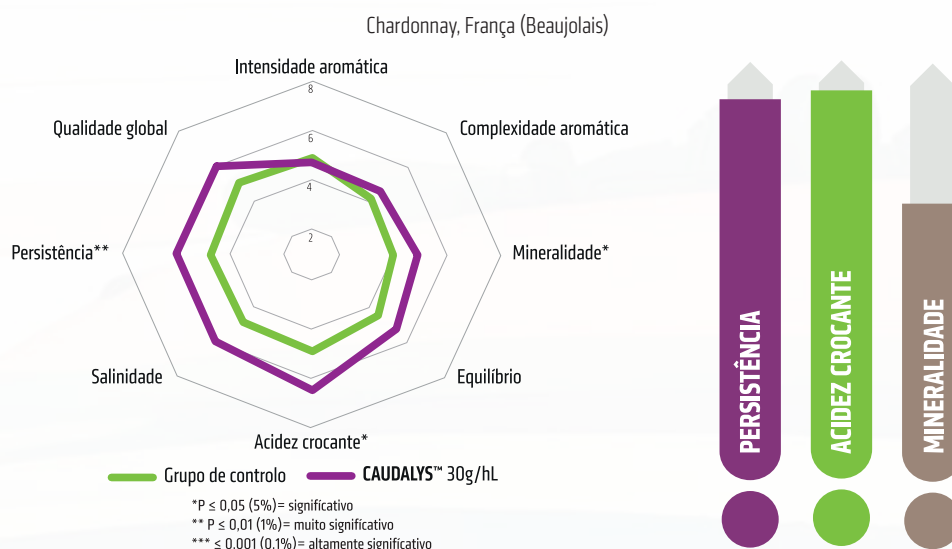
CAUDALYS™ É UMA LEVEDURA NATURAL INATIVADA ESPECÍFICA DE *TORULASPORA DELBRUECKII* PRODUZIDA COM O PROCESSO EXCLUSIVO LALLEMAND SDC PROCESS™.

A COMBINAÇÃO DA ESTIRPE DE LEVEDURA ENOLÓGICA ORIGINAL DA NOSSA COLEÇÃO E O PROCESSO OTIMIZADO SDC PROCESS™ CONFERE A ESTE PRODUTO O SEU CARÁCTER ÚNICO.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Devido à sua composição específica, adicionada ao mosto ou ao vinho, **CAUDALYS™** traz umas características sensoriais únicas. Intensifica as notas ácidas crocantes, salinas e minerais, com uma persistência aromática intensificada nos vinhos brancos e rosés.

CAUDALYS™ pode ser adicionada ao mosto no início da fermentação alcoólica; também pode ser usada no vinho durante o envelhecimento e na tiragem no processo de vinificação do espumante.

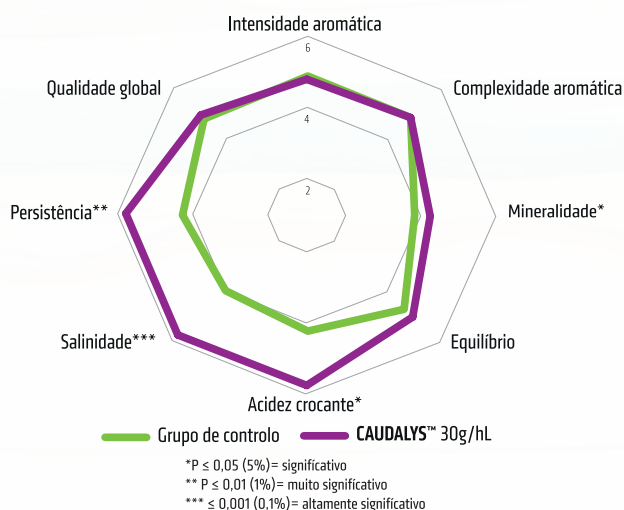


SDC™ Process
Specific Design Culture

SDC™ (Specific Design Culture Process): Otimização das condições de cultura nas etapas que precedem a inativação/fracionamento, tendo em consideração as especificidades de cada estirpe (em particular não-*Saccharomyces*), com o objetivo de maximizar a qualidade da biomassa e a sua riqueza em compostos específicos.



Grenache rosé, França (Provença)



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 30 g/hL (max. 40g/hL)

- ▶ No mosto, no início da fermentação alcoólica: de 10 a 30 g/hL
- ▶ No vinho: de 5 a 15 g/hL
- ▶ No vinho para tiragem: de 5 a 15 g/hL

Dissolver em 10 vezes o seu peso em água ou mosto/vinho antes da adição.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

1kg

Conservar em 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.