

CHALLENGE AROMA WHITE

LEVEDURA ENOLÓGICA

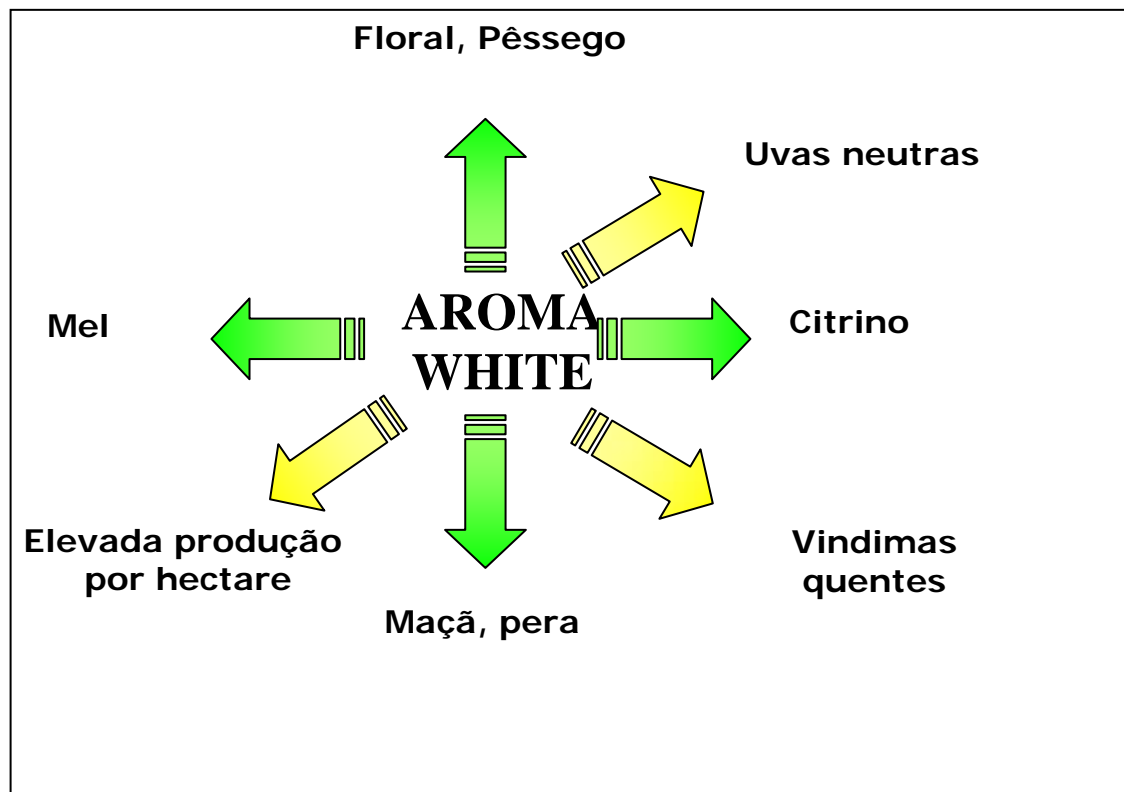
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae, selecção Enartis

- Boa capacidade para dominar sobre a flora microbiológica natural.
- Tolerância ao álcool: 15% (v/v) (fermentação a 20°C, mosto com 300 g/L de açúcar e adição de 400 ppm de Nutriferm Special)
- Gama de temperatura óptima de fermentação: 12 a 24°C
- Moderada exigência em nutrientes (Nutriferm Special ou Advance)
- Tolerante a níveis normais de SO₂ livre.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Produção de acidez volátil de 0,15 a 0,25 g/L (expresso em ácido acético) num mosto com 12% de álcool potencial.
- Produção de glicerol até 7,5 g/L num mosto com 12% de álcool potencial.
- Baixa produção de riboflavina.
- Elevada produção de polissacáridos.
- Com uma adequada nutrição, esta levedura produz estéres de fermentação que complementam e potenciam as características varietais.





CHALLENGE AROMAWHITE

APLICAÇÕES

Esta estirpe é recomendada para:

- Fermentação de uvas neutras ou semi-aromáticas (Trebiano, Chenin, Sauvignon blanc, Riesling)
- Produção de vinhos brancos e rosés que serão consumidos jovens.
- Fermentação de vinhos em condições de redução, produção de vinhos brancos frescos.

DOSE

20-40 g/hL. As doses mais elevadas devem ser usadas para a fermentação de mostos provenientes de uvas atacadas pela podridão e mostos que apresentam elevadas contagens de flora microbiológica natural.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Ressuspender a levedura em água morna (35 – 38°C), usando 10 volumes de água para cada volume de levedura. Agitar suavemente.
- Deixar a suspensão repousar durante 20 minutos e agitar novamente.
- Adicionar a suspensão ao mosto o mais cedo possível, no início do enchimento da cuba. A diferença de temperatura entre a suspensão de levedura e o mosto não deve exceder os 10°C.
- Quando a cuba estiver cheia, distribuir a levedura de forma homogénea com recurso a uma remontagem ou homogeneizando o conteúdo do tanque.

Trabalhar de acordo os tempos e métodos acima mencionados assegura a máxima actividade da levedura rehidratada. Quando se preparar a levedura para a segunda fermentação, deve-se seguir o protocolo especialmente desenvolvido para esta aplicação.

ARMAZENAGEM

Este produto mantém os seus padrões de qualidade durante três anos, desde que mantido à temperatura ambiente e na embalagem original fechada.

A armazenagem num ambiente refrigerado alarga a vida útil do produto.

A exposição prolongada a temperatura excedendo os 35°C, e/ou humidade e oxigénio reduzem a sua actividade.

EMBALAGEM

Embalagens de 500g em polilaminado, sob vácuo; caixas de 10 Kg.

Produto de acordo com o *Codex Oenologique International*.