

CHALLENGE REDFRUIT

LEVEDURA ENOLÓGICA

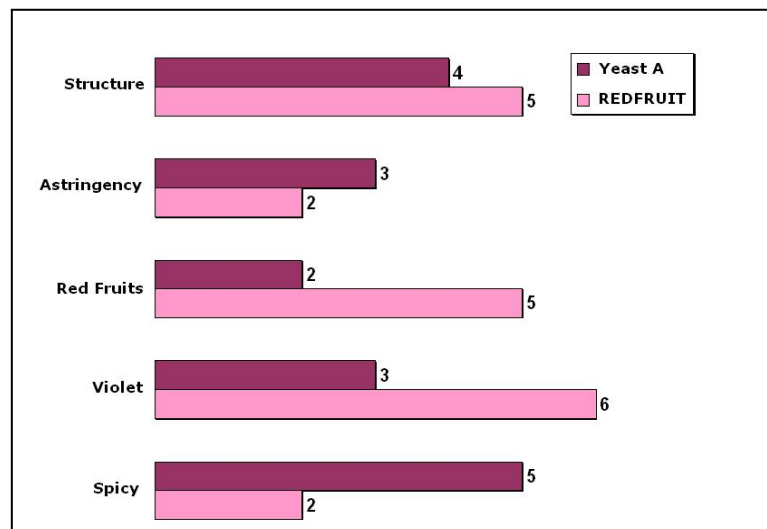
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae, selecção Enartis

- Boa capacidade para dominar sobre a microflora natural
- Tolerância ao álcool até 16% (v/v) (fermentação a 20°C, mosto com 300 g/L de açúcar e com uma adição de 400 ppm de Nutriferm Special)
- Gama de temperaturas óptimas de fermentação: de 14 a 34 °C
- Velocidade de fermentação média
- Necessidades em azoto: média/moderada (Nutriferm Special)
- Tolerante a níveis normais de SO₂ no mosto.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Baixa produção de espuma e baixa capacidade para a formação de SO₂ e H₂S.
- Produção de acidez volátil de 0,1 a 0,2 g/L (expresso em ácido acético) num mosto com 12% de álcool potencial.
- Seleccionada para a produção de vinhos com uma estrutura suave e aroma frutado e elegante.
- Produção de glicerol até 8 g/L num mosto com 12% de álcool potencial.
- Mínima perda de cor.
- Elevada produção de polissacáridos.
- Potencia os aromas varietais, aumentando as notas de fruta madura.
- Estimula a fermentação maloláctica



Comparação entre a RedFruit e uma levedura italiana de referência para as notas aromáticas

APLICAÇÕES

Esta estirpe é recomendada para:

- Produção de vinhos tintos de qualidade (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Shiraz, Pinot Noir)
- Produção de vinhos jovens.
- Produção de vinhos frescos e frutados



CHALLENGE REDFRUIT

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 homogênea 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*.