

CHALLENGE VINTAGEWHITE

LEVEDURA ENOLÓGICA

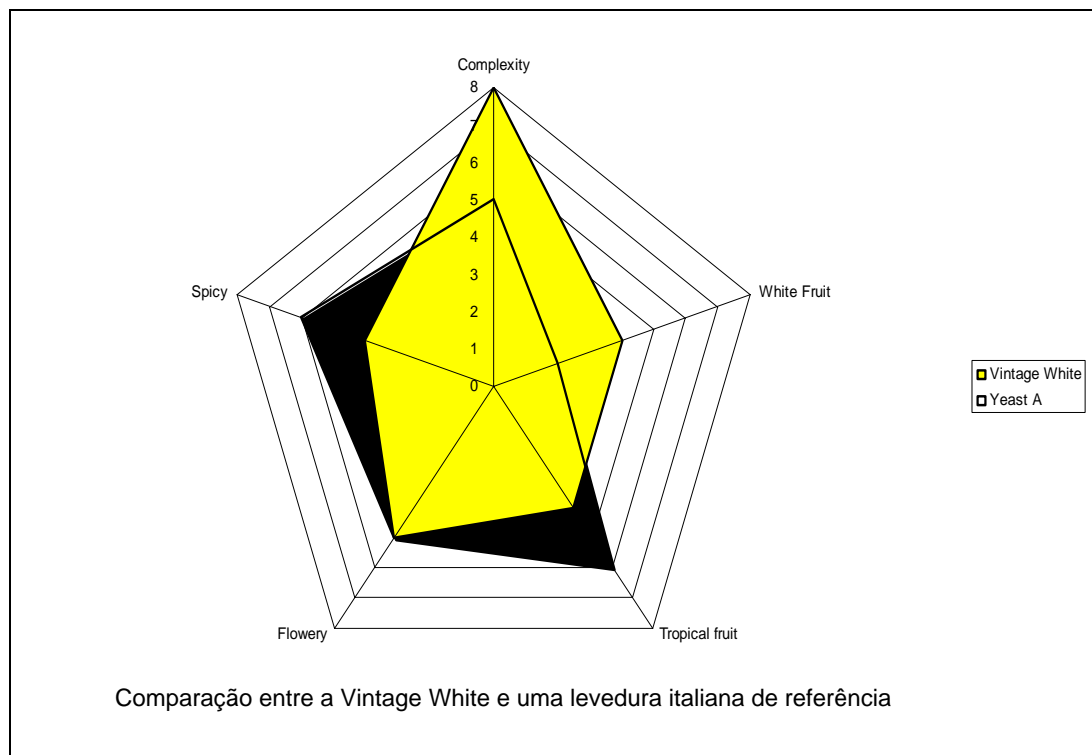
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Saccharomyces cerevisiae, selecção Enartis

- Boa capacidade para dominar sobre a flora microbiológica natural (Estirpe Killer neutra).
- Tolerância ao álcool: 15,5% (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: 14 a 24°C
- Velocidade de fermentação média após uma fase lag curta
- Exigência elevada em nutrientes (Nutriferm Special) para garantir uma boa cinética fermentativa e uma expressão completa dos aromas fermentativos.
- Tolerante a níveis normais de SO₂ livre.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Baixa produção de espuma e baixo potencial 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.
- Produção de glicerol até 9 g/L num mosto com 12% de álcool potencial.
- Não consome o ácido málico.
- Com uma adequada nutrição, esta levedura produz níveis elevados de ésteres fermentativos, potenciando os aromas frutados.
- Elevada produção de polissacáridos.





CHALLENGE VINTAGEWHITE

APLICAÇÕES

Esta estirpe é recomendada para:

- Produção de vinhos brancos monovarietais.
- Produção de vinhos brancos fermentados com madeira (barrica ou alternativos).

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 microbológica 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*.