

YEASTIE®



LEVEDURAS

Levedura específica para inoculação direta



CARACTERÍSTICAS

YEASTIE® é uma levedura natural selecionada pela sua capacidade de evitar a reidratação sem perdas em termos de desempenho. Os testes efetuados em condições de stress térmico e de choque osmótico permitiram validar a sua robustez, resistência e capacidades de fermentação.

YEASTIE® pode ser utilizado em inoculação direta para o arranque da fermentação alcoólica em mostos com baixa turbidez (50-80 NTU) e na presença de SO₂ molecular.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características da fermentação

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*
- Temperatura ideal de fermentação: 14 a 30 °C
- Cinética de fermentação: rápida
- Tolerância ao álcool: até 16% Vol.
- Produção de acidez volátil: baixa
- Necessidade de azoto: média a baixa
- Frutófilo
- Resistência ao SO₂, ao choque osmótico e ao choque térmico

APLICAÇÕES

Produção de vinhos de todas as cores de acordo com os critérios de inoculação direta. Consultar a árvore de decisão no verso da ficha técnica (página 2).

DOSAGEM

Dose recomendada: 20-40 g/hL

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Adicionar diretamente ao mosto, polvilhando o produto ou por bombagem, antes, durante ou depois de encher a cuba a inocular.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

ACONDICIONAMENTO

Saco de 10 kg

CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco e seco, na sua embalagem de origem.
Utilizar imediatamente após a abertura.

ÁRVORE DE DECISÃO



As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.