

SELECCIÓN TERROIR TT03

Saccharomyces cerevisiae - Levadura natural seleccionada

A levedura Seleccion Terroir TT03 foi isolada e seleccionada pela equipa da AZ3 OENO no coração das prestigiosas vinhas de Ribera del Duero. Destinada à elaboração de vinhos brancos, rosados e tintos, favorece a expressão varietal.

Propriedades

A **TT03** é o resultado de um trabalho de seleção desenvolvido por colaboradores da AZ3Oeno em parcelas de tinto na D.O. Ribera del Duero, onde demonstrou ótimas propriedades fermentativas, com uma total implantação no meio e uma excelente expressão varietal.

As características originais da **TT03** permitiram estender o seu campo de aplicação a diversas variedades: aragonez, tinta roriz, touriga nacional, tinta de Toro, procedentes de *Terroir* e climas muito diferentes; obtendo sempre vinhos muito característicos, redondos e de elevada expressão varietal.

A grande capacidade de implantação da **TT03** do início ao fim da fermentação, a sua curta fase de latência e a sua rápida cinética de fermentação, asseguram o controlo de populações de leveduras contaminantes. Por outro lado, a relação mínima de glucose/frutose no final da fermentação, dificulta o desenvolvimento da *Brettanomyces sp.* Desta forma, permite obter vinhos limpos, francos e de grande expressão varietal.

Características específicas

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Cepa Killer
- Boa resistência ao álcool: 14,5 % vol.
- Rendimento alcoólico: 16,5 g de açúcar / 1% álcool.
- Boa cinética de fermentação T° de 18 a 34° C
- Baixa relação glucose/frutose no final de fermentação, diminui o risco de ataques por *Brettanomyces sp.*
- Produção de acidez volátil: máx. 0,15 g/L expressado em H₂SO₄.
- Cepa exigente em azoto assimilável.
- Boa resistência ao SO₂.
- Sem formação de SO₂.
- Pouca formação de espuma.
- Excelente implantação no meio do início ao final da fermentação.
- Impacto organolético: realça as notas varietais da variedade. Segundo ensaios do Institut Universitaire du Vin et de la Vigne, aparenta ter a capacidade de fixar uma fração importante de Ocratoxina A durante a fermentação alcoólica.

Modo de aplicação e doses

Para uso enológico e agroalimentar.
Conforme a regulamentação em vigor.
Dose recomendada: 20g/hL

- Reidratar a levedura seca em 10 vezes o seu peso na água (35-37°C), potável e com baixo conteúdo em cloro num recipiente limpo. Não é necessário aplicar açúcar nem mosto concentrado.
- Deixar repousar durante 15 minutos, e remover de vez em quando durante 15 minutos.
- A fase de reidratação não deve durar mais do que 45 minutos.
- A diferença de temperatura entre o meio de reidratação e o mosto deve ser inferior a 10°C. Realizar

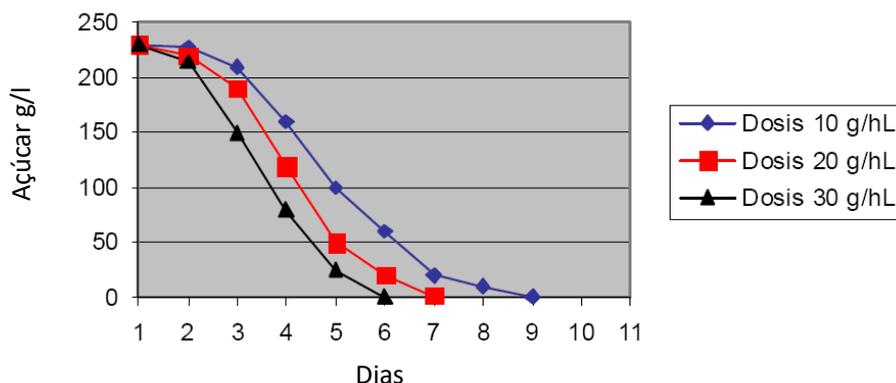
DIC 2020

aclimações sucessivas até à diferença de 10°C.

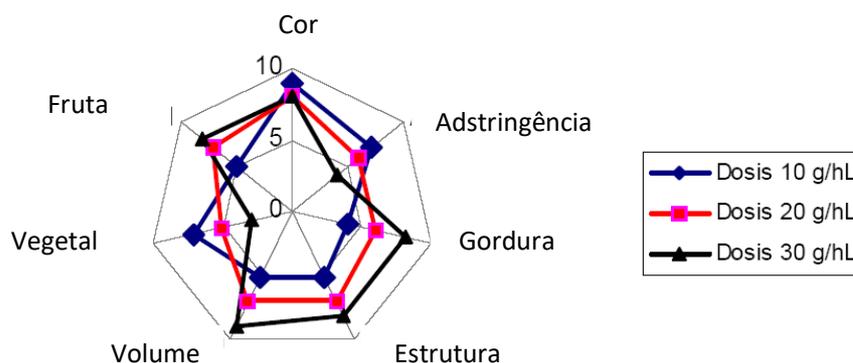
- Não é recomendado a reidratação no mosto.
- Em mostos com um grande potencial de álcool (>13 % vol.), recomenda-se adicionar protetores durante a reidratação, numa dose de 30 g/hL.

As doses de inoculação da SELECCION TERROIR TTO3, condicionam diretamente a dinâmica de fermentação e o resultado organolético obtido.

Dinâmica de fermentação em função da dose de inoculação
(T^o ferm 28°C)



Características organoléticas segundo a dose de inoculação



Resultados médios de degustação com diferentes vinhos produzidos com a SELECCIÓN TERROIR TT03. Os resultados mostram uma intensidade aromática mais marcada, com notas de fruta, vinhos com mais volume e estrutura.

Apresentação

Embalagens em vacuo de alu/polietileno de 500 g.
Caixas de 10 kg (20x500g).

Conservação

Conservar num lugar fresco e seco. Conserva-se até 4 anos na sua embalagem original. Uma vez aberto, utilizar imediatamente. Utilizar preferencialmente antes da validade terminar

Producto conforme as normas do CODEX OENOLOGIQUE INTERNATIONAL

As informações indicadas acima correspondem ao nosso conhecimento atual. Estão indicados sem obrigação ou garantia da nossa parte, na medida em que o seu uso esteja sob o nosso controle. Esta informação não permitirá que o usuário cumpra a legislação e as medidas de segurança em vigor

DIC 2020