SELECTYS L'ELEGANTE

Levedura para a elaboração de vinhos brancos que valorizam a expressão das grandes regiões

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS L'ELEGANTE é uma levedura natural seleccionada pela Sofralab na região de Borgonha, no vinhedo da Côte de Beaune. **SELECTYS L'ELEGANTE** é recomendada para a elaboração de vinhos brancos de qualidade admirável que aliam a elegância aromática e gustativa e apresentam um grande potencial de longevidade.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação:

- Espécie: Saccharomyces cerevisiae
- Cinética de fermentação: boa implantação, cinética média.
- Intervalo óptimo de temperatura de fermentação: 12 a 24°C.
- Tolerância ao álcool: até 14% Vol.
- Produção de acidez volátil: média.
- Necessidade de azoto: média.
- Produção de H2S: fraca.

Propriedades organolépticas:

- Valorização da expressão das grandes regiões de vinhos brancos.
- Desenvolvimento de uma expressão aromática fina e complexa que associa as notas frutadas (frutos de pele amarela, citrinos), florais (flores brancas, mel) e minerais (sílex).
- Contribui para um bom equilíbrio na boca misturando elegantemente a frescura, o volume e a persistência.

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos brancos de expressão, de região, que apresentam um potencial de longevidade.
- Vinhos brancos provenientes das castas Chardonnay, Melon de Bourgogne, Marsanne, Roussanne, Sauvignon Blanc, Sémillon, Viognier, etc.
- Vinificação em cuba ou pipas. Trabalho de adega em cuba ou pipas.

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 g/hl.
Dose máxima legal segundo a regulamentação europeia em vigor: nenhuma.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar as leveduras secas activas (LSA) em 10 vezes o respectivo peso de uma mistura de água e mosto em proporção equivalente e a uma temperatura compreendida entre 35 e 40°C. Exemplo: 500 g de LSA, numa mistura composta por 2,5 l de água e 2,5 l de mosto a 37°C.

Deixar repousar 20 minutos e depois homogeneizar suavemente o levêdo. Se a diferença de temperatura entre o levêdo e o mosto não exceder 10°C, incorporar directamente o levêdo no mosto. Caso contrário, duplicar o levêdo com mosto, aguardar 10 minutos, homogeneizar suavemente e incorporar no mosto.

Precauções de utilização :
Para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar conforme a regulamentação em vigor.

EMBALAGEM

Saco sob vácuo de 500 g - Caixa de cartão de 20 x 500 g.

CONSERVAÇÃO

Conservar en lugar fresco e seco en seu embalagem de origem.
Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

As informações contidas acima correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São indicadas sem compromisso ou garantia na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controle. Elas não isentam o usuário do respeito da legislação e normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser alterado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**