SELECTYS® LA MARQUISE

Levedura com elevada capacidade de fermentação para a produção de vinhos elegantes

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS® LA MARQUISE é uma levedura S. Cerevisiae galactose, selecionada pelas suas grandes qualidades de elaboração de vinhos tranquilos. Possui ótima capacidade de implantação e boa velocidade de fermentação, garantindo o bom desenrolar da FA mesmo em caso de forte contaminação (pH elevado, estado sanitário deficiente, etc.).

Resistente ao grau alcoólico elevado (15,5%) e às condições difíceis (baixa temperatura, mosto muito clarificado, etc.), permite obter grandes vinhos, tanto brancos como tintos.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação:

SELECTYS® LA MARQUISE apresenta uma excelente capacidade de multiplicação e realiza uma boa fermentação alcoólica sem desvio, mesmo em condições difíceis encontradas no processo de elaboração de vinhos de base (baixa temperatura, mostos altamente clarificados) ou sobre uvas muito maduras.

Além disso, a sua baixa capacidade de produção de SO_2 faz dela a estirpe ideal para a produção de vinhos com teor controlado de sulfitos, ou mesmo sem sulfitos. Utilizado no reinício da fermentação em sinergia com **VIVACTIV® ECORCES**, permite uma melhor gestão de situações extremas através da redução do ácido volátil.

- Espécie : *S. cerevisiae galactose* –
- Fator Killer : Killer K2 positivo
- Cinética de Fermentação : rápida
- Fase de latência: média
- Faixa de temperatura FA : 10 a 30°C
- Tolerância ao álcool : 15.5 % Vol.
- Produção de acidez volátil : baixa
- Necessidade de nitrogênio : baixa
- Produção de SO_2 : baixa

Características organolépticas:

SELECTYS® LA MARQUISE garante a elaboração de vinhos finos e elegantes, respeitando sempre a tipicidade da uva.

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**

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos tranquilos brancos, tintos e rosés respeitando a tipicidade varietal
- Elaboração de vinhos tranquilos brancos, tintos e rosés em condições difíceis (baixa temperatura, mostos altamente clarificados, muito maduros)

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 -30 g/hL, dependendo do modo de inoculação
Dose máxima legal de acordo com a regulamentação européia em vigor : nenhuma.

INSTRUÇÕES DE USO

Reidratação: 20 g/hL
Dispersar a levedura seca ativa (ADY) em 10 vezes o seu peso numa mistura de água e mosto em proporções equivalentes, a uma temperatura entre 35 e 40°C. Exemplo: 500 g de LSA numa mistura de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C. Deixar repousar durante 20 minutos e, em seguida, homogeneizar suavemente o agente fermentador. Se a diferença de temperatura entre o agente fermentador e o mosto não exceder 10°C, adicionar o agente fermentador diretamente ao mosto. Caso contrário, duplicar o agente fermentador com mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente e adicionar ao mosto. Para um arranque mais rápido em mosto muito frio, poderá, após a fase de reidratação, proceder a uma reativação de 24 horas num volume representando 1% do volume final a levedar. Para otimizar o conjunto de qualidades de fermentação e organoléticas, recomenda-se adicionar Vivactiv® Premier (10-20 g/hL) durante a preparação da levedura.

Adição direta: 30g/hL
Dispersar a levedura sobre o topo da cuba ou no reservatório durante a remontagem de homogeneização. É importante homogeneizar bem o microrganismo na cuba (prever uma remontagem da totalidade do volume da cuba a inocular).
Conjuntamente, adicionar 20 - 30 g/hL de Vivactiv® Premier diretamente à cuba.

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

EMBALAGEM

Saco a vácuo de 500 g, Caixa de 20 x 500g.

CONSERVAÇÃO

Conservar en lugar fresco e seco en seu embalagem de origem.
Utilizar imediatamente após a abertura.

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**