

SELECTYS® L'ECLATANTE

Levedura para a elaboração de vinhos aromáticos, brancos e rosés.

CARACTERÍSTICAS

SELECTYS L'ECLATANTE é uma levedura natural selecionada por Sofralab para a elaboração de vinhos aromáticos, brancos e rosés, intensos et com aromas estáveis ao longo do tempo. O perfil aromático dos vinhos vinificados com **SELECTYS L'ECLATANTE** é complexo, aliando, ao mesmo tempo, aromas varietais (tióis, terpenos) e aromas de fermentação.

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Características de fermentação:

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae*
- Fator Killer: Killer positivo
- Faixa de temperatura ideal de fermentação: 10 a 16°C
- Velocidade de fermentação: média
- Tolerância ao álcool: até 16,5 % Vol.
- Produção de acidez volátil: baixa
- Necessidade de nitrogênio: baixa a média
- Produção de SO₂ : média
- Produção de H₂S : baixa
- Produção de glicerol: 6 - 8 g/L

Características organolépticas:

SELECTYS L'ECLATANTE ajuda a revelar idealmente os aromas varietais tióis e terpenos, graças ao seu "pool" de atividades enzimáticas. Desenvolve, também, aromas de frutas e de flores durante a fermentação alcoólica e se adapta, assim, a uma grande variedade de uvas, neutras ou aromáticas. Os vinhos vinificados com **SELECTYS L'ECLATANTE** são particularmente intensos, final longo em boca e estáveis ao longo do tempo.

Para favorecer a revelação dos tióis, é recomendável não adicionar Nitrogênio Mineral no início de FA. O mosto poderá ser complementado com o nutriente VIVACTIV ARÔME rico em aminoácidos que ajudam a revelar idealmente os tióis e que favorecem a produção de aromas de fermentação.

APLICAÇÕES

- Elaboração de vinhos aromáticos intensos, brancos e rosés.
- Valorização de variedades neutras ou aromáticas, tais como, o Sauvignon, o Colombard, o Semillon, o Riesling, o Chenin Blanc, o Chardonnay, a Marsanne, o Pinot gris ...

023/2018 – 1/2

DOSAGEM

Dose recomendada: 20 g/hl

Dose máxima legal de acordo com a regulamentação europeia em vigor: nenhuma.

INSTRUÇÕES DE USO

Dispersar a levedura seca ativa (LSA) em 10 vezes o seu peso em uma mistura de água e de mosto em proporções equivalentes, em uma temperatura entre 35 e 40°C. Exemplo: 500 g de LSA, numa mistura composta de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C.

Deixar descansar 20 minutos, em seguida, homogenizar delicadamente a mistura. Se a diferença de temperatura entre a levedura e o mosto não excede 10°C, incorporar a levedura diretamente no mosto. Caso contrário, duplicar o fermento com mosto, esperar 10 minutos, homogenizar delicadamente e incorporar ao mosto.

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.

10 kg

CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco em sua 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.