

HYDRA PC

OPTIMIZAÇÃO DA FERMENTAÇÃO

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

HYDRA PC permite otimizar a re-hidratação das leveduras melhorando o desempenho da membrana plasmática.

Com **HYDRA PC**, as leveduras resistem melhor às condições difíceis que encontram durante a inoculação do Pé de Cuba. (SO₂, álcool, pH, açúcares...).

O reforço da membrana permite que as leveduras estejam menos sujeitas a uma situação de stress durante a inoculação do vinho de tiragem e mais resistentes a um aumento do grau alcoólico e à concentração em gás carbónico durante a fase de espumantização (“prise de mousse”)

HYDRA PC tem valores elevados de magnésio. Este último é essencial para o crescimento e metabolismo das leveduras. Aporta magnésio, não biodisponível ao vinho, **HYDRA PC** permite:

- Na fase de crescimento: favorecer a divisão celular e aumentar a rapidez de crescimento,
- Na fase estacionária: facilitar o consumo de açúcares (ativação das bombas protónicas ATPase) e de estabilizar a membrana celular, que permite às leveduras serem mais resistentes ao álcool e à concentração de CO₂ na segunda fase da espumantização.

MODO DE UTILIZAÇÃO

Incorporar **HYDRA PC** ao meio de re-hidratação das leveduras (1ª etapa do fermento).

Dissolver 1 kg de **HYDRA PC** em 20 L de água sem cloro a uma temperatura de 42°C. Deixar a temperatura baixar até um valor de 38 a 40°C antes de incorporar as leveduras secas ativas.

DOSE DE UTILIZAÇÃO

- 1 kg de HYDRA PC/ 1 kg de leveduras secas ativas.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Em sacos de 1 kg.

Conservar a uma temperatura compreendida entre 5 e 25°C, num local seco, bem ventilado, e isento de odores.

Uma vez aberto o produto deve ser utilizado rapidamente.