

IOC FRESH ROSE

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

Estirpe : *Saccharomyces cerevisiae* Killer. Vinificação de vinhos rosés.

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

A estirpe **IOC FRESH ROSE** é utilizada na vinificação de vinhos rosés. Permite desenvolver uma intensidade aromática floral nos vinhos jovens provenientes de castas denominadas “neutras”.

A estirpe **IOC FRESH ROSE** revela as características varietais frescas das castas aromáticas (Syrah, Cabernet Sauvignon€)

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Baixa produção de acidez volátil
- Baixa produção de SO₂ e acetaldeído.
- Resistência ao álcool: > 16 % vol.
- Contém o factor Killer (fase de latência curta)
- Boa adaptação às temperaturas baixas: até 12°C.
- Baixa produção de espuma.
- Assegura o início de uma fermentação regular e completa.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Leveduras viáveis > 10 mil milhões UFC/g.
- Pureza microbiológica: menos de 10 leveduras indígenas por milhão de células.

DOSE DE UTILIZAÇÃO E MODO DE RE-HIDRATAÇÃO

- 10 a 20 g/hL de mosto.

Dissolver as leveduras secas num volume de água morna (35 à 40 °C) 10 vezes superior ao seu peso e açúcar (50 g de açúcar por litro).

Podem ser rehidratadas, às mesmas temperaturas, numa mistura com 1/3 de mosto não sulfitado e 2/3 de água.

Deixar repousar sem agitar durante 20 a 25 minutos. Misturar e de seguida adicionar a suspensão de leveduras ao mosto previamente sulfitado homogeneizando com a ajuda de uma remontagem.

É desaconselhável conservar as leveduras no seu meio de rehidratação para além do tempo prescrito.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Saco laminado de alumínio com polietileno de 500 g sob vácuo.

Conservar a uma temperatura que não exceda os 15 °C, na embalagem de origem.

O melhor período para a utilização de **IOC FRESH ROSE** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.