

IOC PRIMROUGE R 9001

LEVEDURAS SECAS ACTIVAS

Estirpe : *Saccharomyces cerevisiae*. Vinificação dos vinhos tintos “primeurs” e vinhos

APLICAÇÕES ENOLÓGICAS

A levedura **IOC PRIMROUGE R 9001** é particularmente recomendada para a vinificação dos vinhos tintos jovens e “primeur”, nomeadamente de gamay do Beaujolais e permite a obtenção de aromas a pequenos frutos vermelhos.

A levedura **IOC PRIMROUGE R 9001** permite obter vinhos redondos e aromáticos. Assim, adapta-se particularmente bem à elaboração de vinhos destinados a serem comercializados jovens. A levedura **IOC PRIMROUGE R 9001** permite obter vinhos rosés suaves e frutados.

CARACTERÍSTICAS ENOLÓGICAS

- Rendimento alcoólico: 16,5 g de açúcar para 1 % de álcool.
- Baixa produção de acidez volátil.
- Resistência ao álcool elevado > 16 % vol.
- Produção de glicerol: 6 g/L.
- Produção de SO₂ nula.
- Baixa produção de espuma.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Leveduras viáveis: > 15 mil milhões de células/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° a 40°C) 10 vezes superior ao seu peso e açúcar (50 g de açúcar por litro).

Podem ser igualmente reidratadas, 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 de seguida e adicionar a suspensão de leveduras ao mosto previamente sulfitado homogeneizando com a ajuda de uma remontagem.

É desaconselhável conservar as leveduras no meio de re-hidratação para além do tempo PRESCRITO.

ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO

- Saco laminado e metalizado 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 PRIMROUGE R 9001** encontra-se indicado na etiqueta da embalagem de origem.