PRODUTOS DA LEVEDURA

MARTIN VIALATTE

NEO® CRISPY

Produto de levedura rico em aminoácidos e péptidos redutores.

VINHO BRANCO · VINHO ROSÉ · BIO UE · BIO NOP · SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE · VEG

Protege contra a oxidação	**Preserva o potencial de frescura dos vinhos brancos e rosés**	**Limita o escurecimento acastanhado**

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Preservação precoce dos compostos aromáticos.
- Proteção da cor contra a evolução oxidativa.
- Longevidade da intensidade aromática.

DOSAGEM

15 a 30 g/hL.

ACONDICIONAMENTO

1 KG
5 KG

CONSERVAÇÃO

Embalagem completa e fechada de origem: proteger da luz e conservar num local seco e isento de odores.
Proteger do congelamento.
Embalagem aberta: utilizar rapidamente.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garanta, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

MARTIN VIALATTE

NEO® CRISPY

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Atenção: NEO® CRISPY deve ser adicionado ao mosto defecado antes do arranque da fermentação alcoólica.

Dispersar NEO® CRISPY em 10 vezes o seu peso de água ou mosto.
Adicionar ao volume a tratar. Homogeneizar bem.

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

PROTOCOLO LOW SO_2

Pré-requisitos:
Muito bom estado sanitário é imperativo
Higiene perfeita do equipamento de recolha na adega

1	**RECEÇÃO DA COLHEITA**	KTS® FA	**Alternativa eficaz à bioproteção.** 15 a 20 g/hL.
2	**TANINAGEM**	VITANIL® VR	**Poderoso antioxidante + ação sobre polifenoloxidases.** 10 g/hL.
3	**DEFECAÇÃO ESTÁTICA A FRIO** **Enzimagem** **Colagem**	VIAZYM® CLARIF KTS® FLOT	**Clarificação rápida:** 1 a 2 mL/hL. **Boa compactação das borras:** 5 a 20 cL/hL.
OU			
3'	**FLOTAÇÃO** **Enzimagem** **Colagem**	VIAZYM® FLOT KTS® FLOT	**Favorece a subida e a compactação do chapéu de borras:** 2 mL/hL. 5 a 20 cL/hL.
4	**TRASFEGA**	NEO® CRISPY	**Evita a evolução da cor e protege os aromas e a frescura.** 30 g/hL.
5	**FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA** **Levedura** **Nutrição**	VIALATTE FERM® R82 NUTRICELL® INITIAL	**Fermentação segura:** 20 g/hL. **Preparador de levedura, controlo da FA:** 20 g/hL.
6	**FIM FA** **Taninagem** **Estabilização**	TANIRAISIN KTS® CONTROL	**Estrutura e protege o vinho:** 5 g/hL. **Estabilização microbiológica:** 3 a 10 g/hL.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30