



SO.CLASSIC BY



**Expressão
varietal**

***Saccharomyces
cerevisiae*
Galactose -**

**Recomeço da
fermentação
alcoólica**



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Resistência a graus alcoólicos elevados
- Muito boas capacidades fermentativas
- Nitidez aromática e gustativa
- Respeita a expressão das castas



DOSAGEM

20 g/hL



ACONDICIONAMENTO



500 G
10 KG



CONSERVAÇÃO

Armazenar num local fresco e seco, na embalagem de origem.
Utilizar imediatamente após a abertura.



CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> galactose (anteriormente <i>bayanus</i>)
Temperaturas ideais de fermentação	12-32°C
Tolerância ao álcool	Até 16% vol.
Fator killer	Sensível
Cinética de fermentação	Rápida
Produção de acidez volátil	Baixa
Produção de SO ₂	Baixa
Produção de acetaldeído	Baixa
Necessidades de azoto	Baixas
Produção de H ₂ S	Baixa
Produção de glicerol	Média



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar a levedura seca ativa (LSA) em 10 vezes o seu peso de uma mistura de água e mosto em proporções iguais e a uma temperatura entre 35 e 40°C.

Exemplo: 500 g de LSA numa mistura composta por de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C.

Deixar repousar durante 20 minutos e, em seguida, homogeneizar suavemente a mistura de agente fermentador. Se a diferença de temperatura entre o agente fermentador e o mosto não exceder 10°C, incorporar o agente fermentador diretamente no mosto. Caso contrário, duplicar o agente fermentador com mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente e incorporar no mosto.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.



500g



2,5L



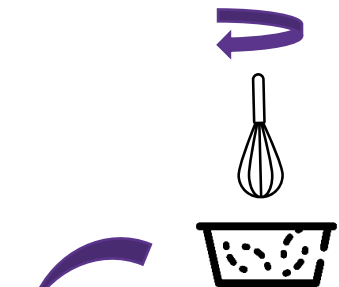
2,5L



20min



37°C



Δ temperatures $<10^{\circ}\text{C}$

