



# SO.CLASSIC CE



**Expressão  
varietal**

***Saccharomyces  
cerevisiae***

**Arranque rápido  
da fermentação  
alcoólica**



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Muito bom desempenho na fermentação
- 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>
Temperaturas ideais de fermentação	12-32°C
Tolerância ao álcool	Até 14% vol.
Fator killer	Sensível
Cinética de fermentação	Multiplicação rápida, fase curta de latência, cinética média
Produção de acidez volátil	Baixa
Produção de SO <sub>2</sub>	Baixa
Necessidades de azoto	Médias – altas
Produção de H <sub>2</sub> 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



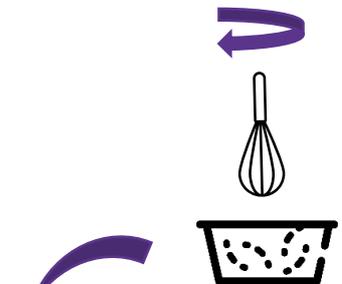
2,5L



20min



37°C



$\Delta$ temperatures <10°C

