



# SO.FLAVOUR®



Selecionado num  
vinhedo  
biodinâmico

Vinhos tintos com  
notas de fruta  
madura

Seleção em  
Côtes du Rhône



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Vinhos tintos modernos, concentrados e com uma expressão aromática complexa, sendo dominante a fruta madura.
- Contribui para um sabor encorpado e harmonioso, caracterizado pelo bom equilíbrio entre estrutura tânica e redondez.
- Elaboração de todos os tipos de vinhos: vinificação biológica, tradicional (bombagem, delestagem, *pigeage*), termovinificação
- Vinificação de castas internacionais: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache Noir, Tempranillo, Zinfandel, etc.



## DOSAGEM

20 g/hL



## ACONDICIONAMENTO



500 G



## 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	18-32°C
Tolerância ao álcool	Até 15% vol.
Cinética de fermentação	Média
Produção de acidez volátil	Média
Produção de SO <sub>2</sub>	Média
Necessidades de azoto	Médias
Produção H <sub>2</sub> S	Baixa
Produção de glicerol	Muito alta



## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

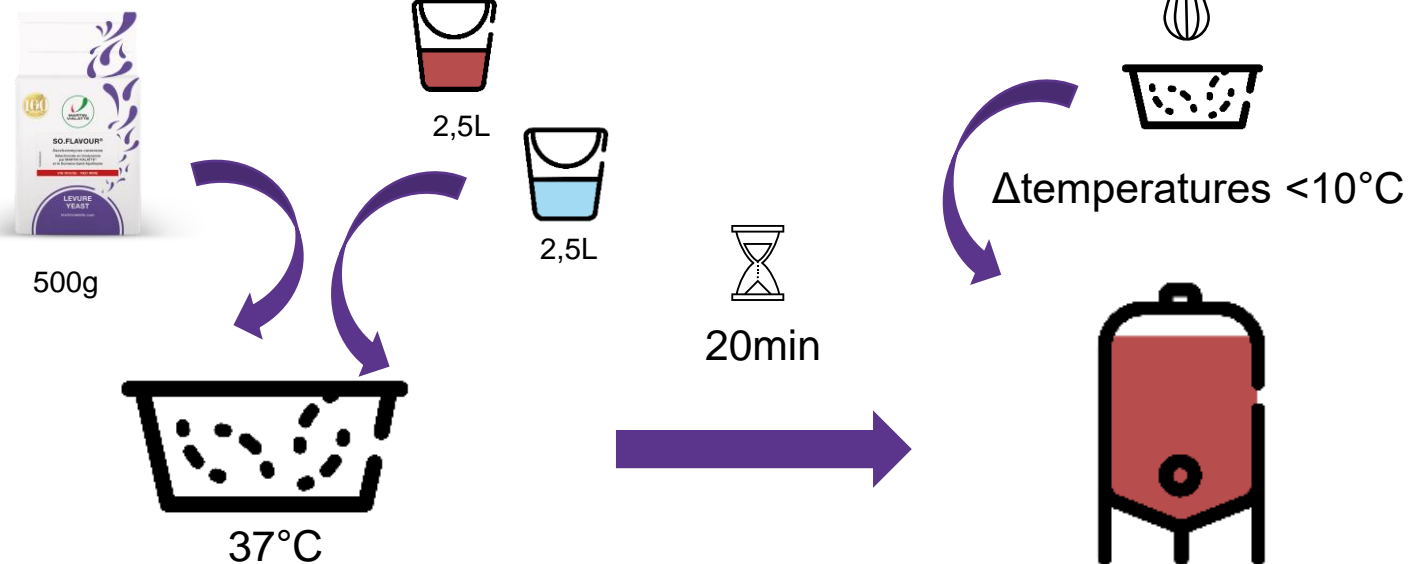
Dispersar a levedura seca ativa (LSA) em 10 vezes o seu peso de uma mistura de água e mosto em proporções iguais e a uma temperatura entre 35 e 40°C.

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:

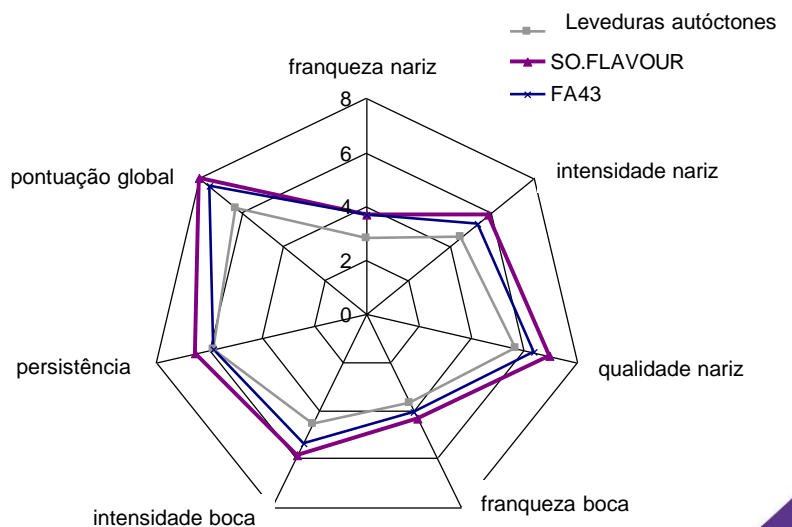
*Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.  
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.*



## RESULTADOS DE TESTES

**SO.FLAVOUR®** é o resultado de um programa de seleção no vinhedo e foi selecionado entre 23 estirpes pelas suas propriedades organoléticas em Syrah e Grenache.

Possui um perfil PCR interdelta único.



Degustação de uma mistura Syrah/Grenache durante as fases finais da seleção