



SO.FRUITY®



Notas de frutos vermelhos pequenos

Vinhos tintos frescos e aveludados

Seleção em Beaujolais pelo IFV



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Seleção nos vinhedos de Beaujolais pelo Instituto Francês da Vinha sob o código L1414
- Em Gamay, a sua casta de eleição, expressão de aromas florais (peónia, rosa)
- Boa extração dos antocianos e taninos (Boisson R. et Lempereur V., 2012, Les Entretiens du Beaujolais), obtendo vinhos tintos coloridos e com estrutura harmoniosa
- Maceração de curta a média duração (5 a 15 dias em maceração tradicional), maceração carbónica, ou termovinificação
- Perfeitamente adequado a processos de vinificação com co-inoculação levedura-bactéria
- Adequado para várias castas: Merlot, Gamay, Pinot, etc.



DOSAGEM

Reidratação: 20 g/hL



ACONDICIONAMENTO



500 G



CONSERVAÇÃO

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



RESULTADOS DE TESTES

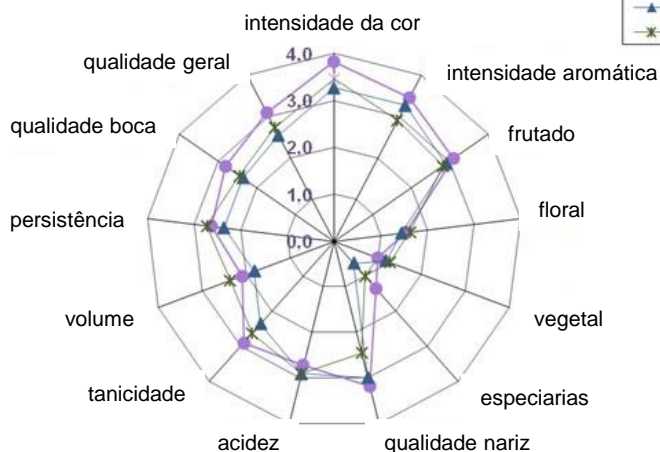


Figura: comparação dos perfis organoléticos de 3 vinhos elaborados com leveduras utilizadas nos vinhedos de Beaujolais. Teste Sicarex Beaujolais com DOC Beaujolais Village Blacé.



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.

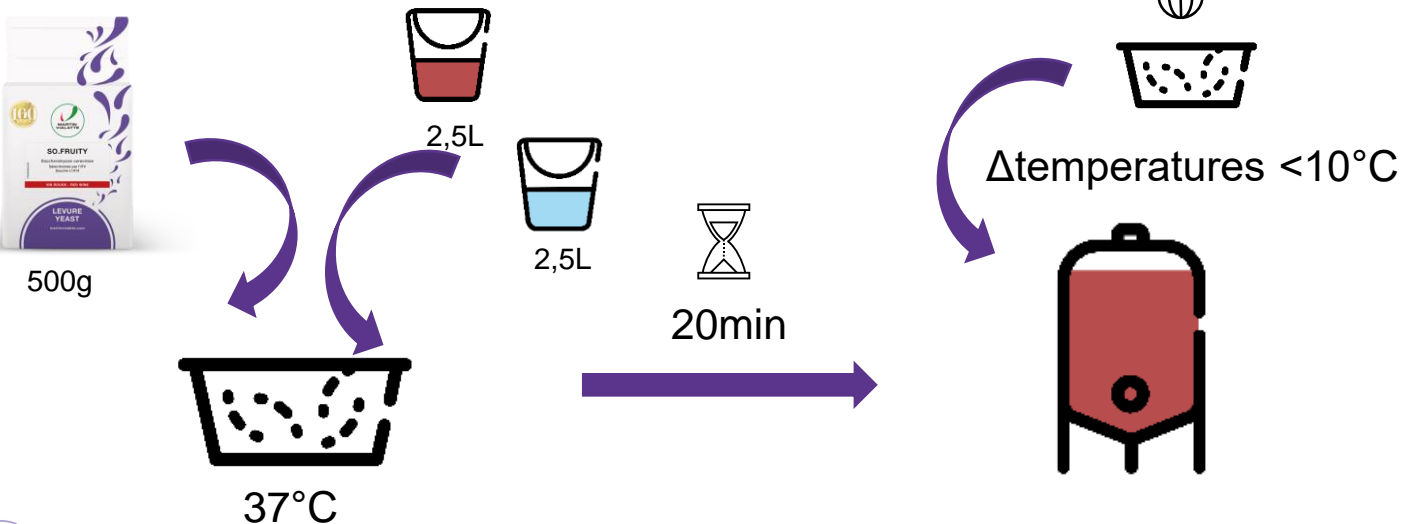
Exemplo: 500 g de LSA numa mistura composta por de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C.

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.



CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Temperaturas ideais de fermentação	18-32°C
Tolerância ao álcool	Até 14% vol.
Cinética de fermentação	Implantação muito boa, cinética rápida
Fator killer	Killer K2
Produção de acidez volátil	Baixa
Produção de SO ₂	Baixa
Necessidades de azoto	Baixas
Produção de H ₂ S	Baixa
Produção de glicerol	Média
Produção de ácido pirúvico	Média
Produção de acetaldeído	Média