LEVEDURAS

VIALATTE FERM® HD18

Estirpe osmotolerante, resistente a elevados graus alcoólicos

Fortíssima resistência a elevados graus alcoólicos (18%)	Levedura osmotolerante	Recomendado para vinhos tintos potentes

PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

- Cinética de fermentação: Rápida e estável
- Capacidade osmotolerante até 300-310 g/L de açúcar
- Temperatura ideal de fermentação: 10 - 30°C
- Resistência ao etanol: 18% vol.
- Necessidades nutricionais: Baixas
- Sensibilidade ao cobre: Média
- Produção de glicerol: Elevada - (8-9 g/L)
- Produção de SO_2: Média
- Produção de acetaldeído: Baixa
- Produção de acidez volátil: Média-baixa
- Produção de H_2S: Média-baixa

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, 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.

DOSAGEM E APLICAÇÃO

Reidratação: 20 g/hL.
Adição direta: 30 g/hL.

ACONDICIONAMENTO

500g

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.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

REHIDRATAÇÃO - 20g/hL

Adicionar VIALATTE FERM® HD18 a 10 vezes o seu volume de água a uma temperatura de 37°C (± 2°C). Misturar até à diluição completa. Deixar repousar durante 20 minutos. Adicionar gradualmente o mosto à levedura reidratada de modo a reduzir a diferença de temperatura (máximo 7-10°C) entre a mistura e o tanque a ser inoculado. Nas condições mais stressantes de concentração de açúcar (> 250g/L), recomenda-se a adição de NUTRICELL® INITIAL (10-20g/hL) durante a fase de preparação da levedura.

ADIÇÃO DIRECTA - 30g/hL

Dispersar o VIALATTE FERM® HD 18 no topo do depósito ou na cuba durante a bombagem de homogeneização. Respeitar as condições de utilização (ver A4 Drop & Go). É importante homogeneizar o microrganismo na cuba (planear a bombagem de todo o volume da cuba a inocular). Ao mesmo tempo, adicionar 20-30 g/hL de NUTRICELL® INITIAL diretamente no tanque. NÃO adicionar diretamente para o reinício da FA.

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

Precauções de utilização :

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

PROCESSO DE VINIFICAÇÃO LEVEDURA/NUTRIÇÃO PARA GRAUS ELEVADOS

1

2

3

VIALATTE FERM® HD18
20g/hL

+

NUTRICELL® INITIAL
10g/hL

4

NUTRICELL® FINISH
20g/hL a meio da FA

5

PAREDES DE LEVEDURAS
5 a 10 g/hL em caso de desaceleração no final da FA

Conduta habitual para o resto do processo de vinificação

OSMOTOLERÂNCIA

As altas concentrações de açúcar (nos mostos > 250 g/l) aumentam a pressão osmótica que atua sobre a membrana da levedura. A levedura consome energia adicional para lutar contra esta pressão osmótica: problemas de fermentação que podem incluir o aumento do tempo de latência, fins de fermentação lânguidos ou mesmo a paragem da fermentação.

É BOM SABER!

Equilíbrio azoto/lipídos

A assimilação de fontes azotadas pela levedura é gerida por diversos sistemas reguladores: SPS, TOR, NCR, GAAC.
Dependendo da natureza do azoto (mineral ou orgânico), certos sistemas metabólicos são ativados ou reprimidos. Na assimilação de fontes de azoto aminado, a presença de lípidos é necessária para a ativação do sistema TOR.
Além disso, os lípidos membranares desempenham um papel na resistência desta. No entanto, no caso de mostos com forte grau potencial, o elevado teor alcoólico durante a fermentação alcoólica dissolve certos corpos gordos, o que provoca a morte da célula.
Por isso, é importante na gestão da fermentação de graus elevados (>15%vol.), tanto para alimentar bem a levedura como para preservar o equilíbrio azoto/lípidos por adição de nutrientes orgânicos ricos em esteróis e ergosteróis.

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