



TDS - Ficha Técnica

ALFA COLLECTION BIOBLANC SP

SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR CEREVISIAE

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- LEVEDURA SECA ATIVA SELECIONADA (LSA) NÃO OGM.

Levedura selecionada e melhorada no vale do loire (2001), para vinhos brancos de qualidade.

- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae de excelente capacidade fermentativa.
- **BIOBLANC SP** é considerada como uma levedura de propriedades aromáticas varietais de grande finura e características excepcionais.
- **BIOBLANC SP** exalta a tipicidade varietal das castas brancas, tais como; Alvarinho, Sauvignon Blanc, Riesling, Malvasia, Arinto, Gewurztraminer, Trebbiano....
- **BIOBLANC SP** possui uma ótima capacidade fermentativa a baixas temperaturas.
- Resistência ao álcool (15 % vol.).
- Fermenta regularmente num amplo intervalo de temperatura 12,5° C- 34° C.
- Débil, quase nula a produção de álcoois superiores.
- Fator Killer K2
- Muito alta resistência a fatores inibidores de fermentação.
- Baixa produção de acidez volátil (0,25 g/l em ácido sulfúrico)
- Mínima produção de sulfitos (SO₂).
- Mínima produção de acetaldeídos e ácido pirúvico.
- Arranque de fermentação imediato.
- Elevada produção de esteres de ácidos gordos a temperaturas controladas (14° C- 22°c).
- Exigências nutritivas moderadas a altas. Suplementos azotados serão sempre necessários sempre que as uvas tenham baixos níveis deste elemento.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Leveduras desidratadas e embaladas em vácuo.
- Células vivas: > 1.5 10¹⁰ UFC/g
- Bactérias lácticas: ≤ 90.000 UCF/g
- Humidade %: < 6%
- Leveduras selvagens: < 10 UFC/g
- E.coli: < 10 UFC
- Coliformes: < 10 UFC
- Metais pesados: < 10 ppm
- Chumbo: < 2 ppm
- Arsénico: < 3 ppm
- Mercúrio: < 1 ppm



TDS - Ficha Técnica

ALFA COLLECTION BIOBLANC SP

MODO DE EMPREGO E DOSES

- A dose pode oscilar entre 10 a 20 g/hl.
 - Reidratar a levedura em 10 vezes o seu peso numa solução de água e mosto (proporção 1:1) a 38-40 ° C.
 - Deixar em repouso aproximadamente 20 minutos, agitar ligeiramente e incorporar ao mosto.
-

EMBALAGEM

Embalagens sob vácuo de 0,500 kg; caixas de 10 kg.

ARMAZENAMENTO

Embalagem fechada, selada de origem: Ao abrigo da luz, num local seco e isento de odores. Conservar à temperatura moderada. Prazo limite de utilização D.L.U.O. embalagem aberta, utilizar rapidamente.

D.L.U.O: 4 anos

QUALIDADE E SEGURANÇA

Não contém OGM.

Não contém as substâncias alérgicas referidas na Diretiva 2007/68CE.

Está conforme os regulamentos CE 479/2008 e 606/2009.

Em conformidade com o Codex Enológico Internacional.

Esta ficha substitui todas as folhas emitidas anteriormente para este produto

A BIOENO declara que as indicações aqui presentes correspondem ao estado atual dos nossos conhecimentos e experiência, e portanto não eliminam o uso do respeito das normas de segurança e proteção; assim como o uso inadequado do produto.

A BIOENO declara que esta ficha está de acordo com a ficha técnica do fornecedor.