



TDS - Ficha Técnica

ALFA COLLECTION BIOROUGE GL/AL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR BAYANUS

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- LEVEDURA SECA ATIVA SELECIONADA (LSA) NÃO OGM.

Levedura selecionada para a produção de vinhos tintos de alta qualidade.

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* de características fermentativas tipicamente varietais.
 - Do ponto de vista do aroma e sabor **BIOROUGE GL/AL** mantém as marcas originais das castas.
 - Possui uma boa capacidade de extração da matéria corante.
 - **BIOROUGE GL/AL** favorece a produção de glicerina, originando vinhos muito harmoniosos e suaves.
 - É recomendada particularmente nas castas que atinjam graus alcoólicos elevados e em condições difíceis de fermentação.
 - Resistência ao álcool (até 18% em vol.).
 - Recomendada para refermentações de mostos/massas em paragem de fermentação.
 - Fermenta regularmente num amplo intervalo de temperatura 12,5 °C- 34 °C.
 - Bom rendimento alcoólico (16,2 g/l para 1%/Vol.)
 - Fator Killer K2.
 - Baixa produção de acidez volátil (0,15 g/l em ácido sulfúrico)
 - Nula produção de sulfitos (SO₂).
 - Mínima produção de acetaldéidos e ácido pirúvico.
 - Fermentação e refermentação rápida.
 - Elevada resistência ao anidrido sulfuroso livre a baixo pH.
 - Elevada resistência a fatores inibidores.
 - Exigências nutritivas moderadas a altas. Suplementos azotados serão sempre necessários sempre que as uvas tenham baixos níveis deste elemento.
-



TDS - Ficha Técnica

ALFA COLLECTION BIOROUGE GL/AL

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Leveduras desidratadas e embaladas em vácuo.
 - Células vivas: 13,5 E + 10 UFC/g
 - Bactérias lácticas: 8,0E + 04 UFC/g
 - Humidade %: < 8%
 - 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
-

MODO DE EMPREGO E DOSES

A dose pode oscilar entre 10 a 40 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.