



## TDS - Ficha Técnica

---

---

### ALFA COLLECTION FLAVOUR K

#### SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR CEREVISIAE

##### CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- LEVEDURA SECA ATIVA SELECIONADA (LSA) NÃO OGM.
  - **FLAVOUR K** contribui com altos níveis de componentes aromáticos e sabor ao vinho.
  - **FLAVOUR K** é recomendada para a fermentação de vinhos brancos de castas neutras, onde o enólogo pretenda uma contribuição aromática positiva da levedura.
  - Devidas as suas características floculantes **FLAVOUR K** também é recomendada para a fermentação de vinhos de castas muito aromáticas tais como Moscatel e Gewurztraminer, onde os esteres aromáticos da levedura são complementares.
  - **FLAVOUR K** também é apropriada para castas de vinhos tintos e rosês tais como Gamay, Gernache...
  - Produção de níveis muito baixos de acidez volátil <0,3 g/l eq. H2SO4.
  - Boa resistência ao álcool (14%)
  - Fermenta a temperaturas moderadas (20° C – 30° C), temperaturas muito baixas não são apropriadas, devido às suas características floculantes.
  - Exigência moderada em azoto facilmente assimilável.
  - Média produção SO2.
  - Baixa a moderada produção de espuma.
  - Baixa necessidade de O2.
  - Produção baixa de H2S.
- 

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Leveduras desidratadas e embaladas em vácuo.
- Poder de fermentação: 1050 U.M. % Min
- Bactérias lácticas:  $1 \times 10^5$  UCF/g
- Humidade %: < 6%
- Leveduras selvagens:  $< 1 \times 10^4$  UFC/g
- E.coli: < 10 UFC
- Coliformes:  $< 10^2$  UFC
- Metais pesados: < 10 ppm
- Chumbo: < 2 ppm
- Arsénico: < 3 ppm
- Mercúrio: < 1 ppm



## TDS - Ficha Técnica

---

---

### *ALFA COLLECTION FLAVOUR K*

#### 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 contêm 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.