



TDS - Ficha Técnica

ALFA COLLECTION KB 12

SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR BAYANUS

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- LEVEDURA SECA ATIVA SELECIONADA (LSA) NÃO OGM.
- **KB 12** é uma excelente levedura para vinhos brancos elegantes em que se destaque a finura aromática e frescura.
- Possui ótima resistência às condições mais adversas, daí a sua frequente utilização na produção de espumantes com baixos níveis de nutrientes.
- **KB 12** oferece uma elevada segurança fermentativa apresentando baixas necessidades de azoto assimilável e de O₂.
- O metabolismo de fermentação da **KB 12** permite-nos obter vinhos brancos secos frutados e ligeiramente florais.
- Excelentes resultados foram obtidos nas seguintes castas: Alvarinho, Colombar, Chenin blanc, Moscatel, Malvasia, Ugni Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot Noir...
- Ativo em relação ao fator competitivo K2
- Produção de níveis muito baixos de acidez volátil <0,2 g/l eqH₂SO₄.
- Grande resistência ao álcool (17%)
- Fase de latência média.
- Resistência a temperaturas baixas (10⁰ C – 34⁰ C)
- Exigência muito baixa em azoto facilmente assimilável, no entanto as fermentações a altas temperaturas podem resultar num esgotamento acelerado do azoto assimilável, nestas situações pode ser necessário adicionar azoto livre ou disponível.
- Baixa produção SO₂.
- Baixa produção de espuma.
- Baixa necessidade de O₂.
- Produção baixa de H₂S.

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: < 0 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 KB 12

MODO DE EMPREGO E DOSES

Dose de emprego: 20-30 g/hl, em função das características do mosto e das condições de vinificação.

30-50 g/hl em caso de paragem de fermentação.

Preparação: Reidratar a levedura, respeitando o protocolo indicado na embalagem.

Não misturar com outros produtos.

Usar a levedura imediatamente a seguir à sua preparação.

Usar recipientes limpos e inertes.

Não é aconselhável a reidratação no mosto.

Não usar embalagens danificadas.

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.