



TDS - Ficha Técnica

ALFA COLLECTION PND

SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR CEREVISIAE

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- LEVEDURA SECA ATIVA SELECIONADA (LSA) NÃO OGM.
 - PND é uma levedura selecionada em Espanha na zona de Penedes.
 - PND é indicada para vinhos tintos de qualidade, harmoniosos e característicos, destinados a estágios em barrica.
 - PND é uma levedura frutófila que possibilita uma forte libertação de polissacáridos, diminuindo drasticamente o caráter adstringente dos vinhos tintos.
 - Obtém vinhos bem estruturados em que nos interessa obter as qualidades dos taninos da uva e a expressão dos aromas a frutos vermelhos.
 - Bom rendimento alcoólico; 16,5 g/l para 1% vol.
 - Fermenta regularmente num amplo intervalo de temperatura (14° C - 32° C)
 - Ótima tolerância alcoólica: até 18 % vol.
 - Baixa produção de acidez volátil (0,1 g/l em ácido sulfúrico)
 - Baixa produção de espuma.
 - Nula produção de sulfitos
 - Produção mínima de acetaldeído e ácido pirúvico.
 - Eliminação total de açúcares.
 - Altíssima resistência a fatores de inibição de fermentação.
-

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Leveduras desidratadas e embaladas em vácuo
 - Contagem total de leveduras vivas: 3.14x10¹⁰ pc/g
 - Células vivas: 83.3
 - Contagem total de bactérias: 22000 UFC/g
 - Humidade %: < 7%
 - 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 PND

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°C - 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.

Rua do Salgueiral, 27 – 4440-622 Valongo

t/f. +351 224210339 – bioeno@sapo.pt - www.bioeno.pt