



TDS - Ficha Técnica

ALFA COLLECTION PRM

SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR CEREVISIAE

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- LEVEDURA SECA ATIVA SELECIONADA (LSA) NÃO OGM.

Levedura selecionada para a produção de vinhos tintos jovens e frutados de alta qualidade.

- PRM é uma levedura selecionada pela sua capacidade de realçar os aromas e sabores varietais dos vinhos tintos.
- PRM confere aos vinhos, notas de frutos vermelhos intensos estilo “beaujolais” (mirtilo, framboesa, groselha e morango).
- PRM também é notável pela sua capacidade de extração de cor e perda mínima de cor durante a fermentação.
- PRM favorece a fermentação malolática,
- Alta produção de acetato Iso-amílico.
- PRM é recomendada com maceração carbónica.
- Resistência ao álcool (até 14,5 %).
- Fermenta regularmente num amplo intervalo de temperatura 15 °C - 30 °C.
- Baixa produção de acidez volátil.
- Nula produção de sulfitos (SO₂).
- 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.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Leveduras desidratadas e embaladas em vácuo
- População viável: >10¹⁰ pc/g
- Contagem total de bactérias: 22000 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



TDS - Ficha Técnica

ALFA COLLECTION PRM

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.