



## TDS - Ficha Técnica

---

---

### ALFA COLLECTION R 15

#### SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR CEREVISIAE

##### CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- LEVEDURA SECA ATIVA SELECIONADA (LSA) NÃO OGM.

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

- É uma levedura selecionada especificamente para grandes vinhos tintos redondos e distintos, particularmente recomendada para as castas Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Noir.
- R 15 possui excelentes propriedades de sedimentação no final da fermentação.
- R 15 é uma levedura produtora de elevadíssimos níveis de glicerol (até 11,6 g/l).
- R 15 recomenda-se para as castas Sirah, Cabernet, Merlot, Pinot Noir ... Para fermentações bem-sucedidas de castas de vinho branco como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semilon, Riesling, Alvarinho..., recomenda-se aclimatar a levedura a temperaturas baixas com cuidado, antes e durante a fermentação.
- Resistência ao álcool elevada (15%/Vol.).
- Alto rendimento alcoólico.
- Boa atividade fermentativa a temperaturas de 12-36 ° C.
- Arranque rápido da fermentação.
- Adaptação eficaz aos diferentes meios de fermentação.
- Baixa produção de acidez volátil (0,22/l), acetaldeídos e álcoois superiores.
- Não produz SO<sub>2</sub>.
- Não produz espuma

##### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

- Leveduras desidratadas e embaladas em vácuo
- Contagem total de leveduras vivas: 3.14x10<sup>10</sup> pc/g
- Células vivas: 83.3
- 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 R 15**

#### **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.