



TDS - Ficha Técnica

ALFA COLLECTION ULTRA THIOL

SACCHAROMYCES CEREVISIAE, VAR CEREVISIAE

CARACTERÍSTICAS E INDICAÇÕES ENOLÓGICAS

- LEVEDURA SECA ATIVA SELECIONADA (LSA) NÃO OGM.
 - **ULTRA THIOL** é recomendada para vinhos brancos de alta qualidade, para macerações em frio (crio) já que permite o desenvolvimento do perfil aromático primário proveniente da uva, graças á formação de tióis (maracujá e anona).
 - A libertação de aromas frutais atribui-se á alta atividade da enzima β -liase, específica desta levedura.
 - **ULTRA THIOL** recomenda-se para castas de vinhos brancos tais como, Sauvignon Blanc, Riesling, Alvarinho, Viognier, Semillon, Cabernet Sauvignon....
 - Ativo em relação ao fator competitivo K2
 - Produção de níveis muito baixos de acidez volátil < 0,3 g/l eq. H₂SO₄.
 - Boa resistência ao álcool (14 - 15%)
 - Resistência a temperaturas baixas (10° C – 30° C)
 - 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.
- Células vivas: 1.5 10¹⁰ UFC/g
- Bactérias lácticas: 1x10 UCF/g
- Humidade %: <6%
- 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 ULTRA THIOL

MODO DE EMPREGO E DOSES

A dose pode oscilar entre 20 a 30 g/hl.

Polvilhar 1 kg de levedura em 10 l de água a 37°C. Deixar repousar 15 minutos e depois agitar várias vezes durante 15 a 20 minutos.

Incorporar ao mosto. O tempo total da reidratação não deverá ultrapassar 45 minutos.

A diferença de temperatura entre o mosto e a levedura reidratada não deverá ultrapassar os 10°C.

Não se aconselha a reidratação em 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.