

## PREMIUM® ZINFANDEL

Saccharomyces Cerevisiae



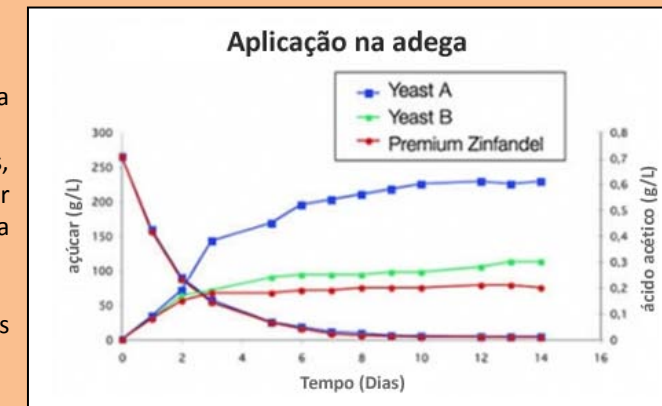
SELECCIONADA DE UM GRANDE VINHO ITALIANO PARA UM ESTILO INTERNACIONAL

Levedura para uso enológico com elevada percentagem de células activas; seleccionada na região de Salento (Itália) da casta Primitivo di Manduria.

Premium® Zinfandel é capaz de levar a cabo uma fermentação limpa e regular mesmo a temperaturas elevadas, assegurando também, bons resultados em mostos vinificados sem controlo de temperatura. Não tem tendência a produzir compostos sulfurados que podem interferir na expressão aromática da casta. Foi seleccionada pela sua limitada capacidade de produzir acidez volátil.

Apresenta também uma baixa produção de espuma e uma boa resistência ao álcool.

Pelas suas características a Premium® Zinfandel é uma estirpe interessante para gerir fermentações com graduações alcoólicas elevadas limitando o risco de paragem de fermentação.



## PREMIUM® ROUGE 30R

Saccharomyces Cerevisiae



PARA VINHOS TINTOS DE QUALIDADE ESTRUTURA, HARMONIA E TIPICIDADE.

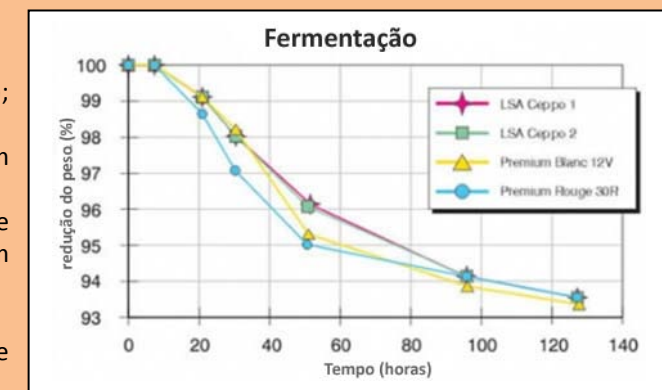
Levedura para uso enológico com elevada percentagem de células activas (mínimo 20 mil milhões por grama de produto); proveniente de nobres vinhas da região de Bordéus.

Premium® Rouge 30R apresenta uma cinética de fermentação muito rápida nas primeiras 24-36 horas, para garantir um andamento constante e regular.

A ampla gama de temperatura permite levar a cabo a fermentação assegurando bons resultados mesmo sem controlo de temperatura. A escassa produção de compostos sulfurados evita a formação de fenómenos de redução que podem interferir na expressão dos aromas varietais.

Apresenta também uma baixa produção de espuma e uma boa resistência ao álcool.

Premium® Rouge 30R é uma estirpe particularmente aconselhada para a produção de vinhos tintos encorpados e estruturados, destinados a longos estágios.



# PREMIUM® CHARDONNAY

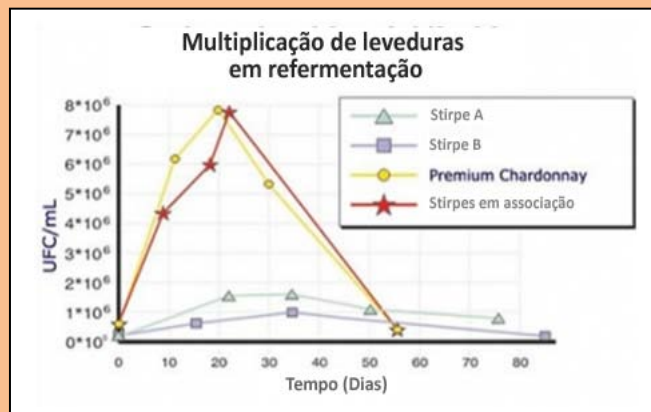
Saccharomyces Cerevisiae

CONTROLO DE QUALIDADE EFECTUADO PELO INSTITUTO SAN MICHELE ALL'ADIGE.

Premium® Chardonnay é uma estirpe de Saccharomyces cerevisiae indicada para a produção de vinhos brancos de classe. A selecção evidenciou, um elevado vigor fermentativo e refermentativo, e a capacidade, em presença de uma adequada componente aminoacídica, de produzir β-feniletanol.

Além disso, a levedura tem uma excelente resistência ao álcool, baixas temperaturas, anidrido sulfuroso e uma acção ligeira demalicante.

Pelas suas características, a Premium® Chardonnay é especialmente recomendada para a fermentações primárias e refermentações de Chardonnay e em todos os casos, em que se deseja exaltar as características varietais da casta, realçando os aromas típicos da mesma.

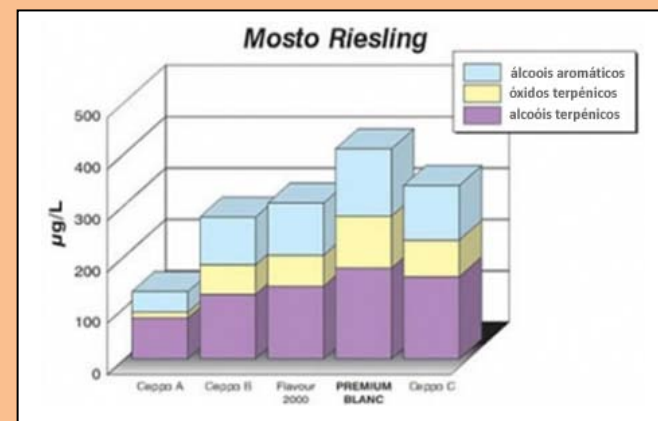


# PREMIUM® BLANC 12V

Saccharomyces Cerevisiae

PARA VINHOS BRANCOS DE ELEVADA EXPRESSÃO AROMÁTICA VARIETAL.

Levedura para uso enológico seleccionada em Alsácia (França), com elevada percentagem de células activas. Premium® Blanc 12V pelo seu reduzido tempo de latência, uma cinética fermentativa rápida e completa juntamente ao fenómeno Killer tem capacidade de garantir num curto espaço de tempo uma prevalência sobre a microflora indígena. A fermentação pode ser conduzida num amplo intervalo de temperatura (10-35°C), consegue-se a máxima expressão varietal da casta à uma temperatura de 18-20°C. Premium® Blanc 12V é particularmente aconselhado para a produção de vinhos com uma elevada expressão aromática varietal (Moscato, Müller-Thurgau, Traminer, Riesling, Sauvignon e Prosecco). Não modifica as características aromáticas, acentuando os aromas da casta libertando os precursores.



# FLAVOUR 2000

Saccharomyces Cerevisiae

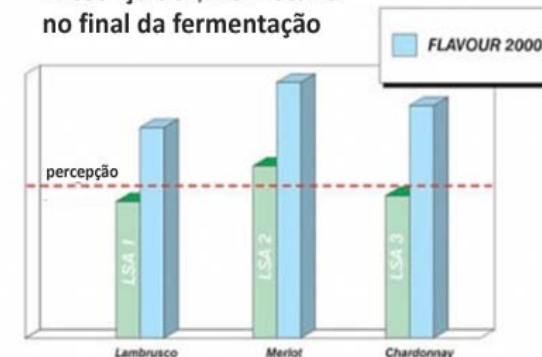


Flavour 2000 é uma estirpe “aromática” de Saccharomyces cerevisiae seleccionada pela sua elevada actividade metabólica na produção de ésteres e outros componentes secundários da fermentação. A elevada actividade glicosidásica permite realçar a componente olfactiva terpénica de acetato de isoamilo (banana) superior à média. O perfil aromático obtido é delicado, fino e adequado à valorização do produto neutro exaltando o impacto olfactivo inicial.

Flavour 2000 é aconselhada para a fermentação de vinhos brancos e rosados.

Resultados organoléptico de particular interesse aromático, foram obtidos na “tomada de espuma” ou “prise de mousse” na elaboração de vinhos frisantes/efervescentes.

## Presença do $\beta$ -feniletanol no final da fermentação



# EPERNAY 2

Saccharomyces Cerevisiae



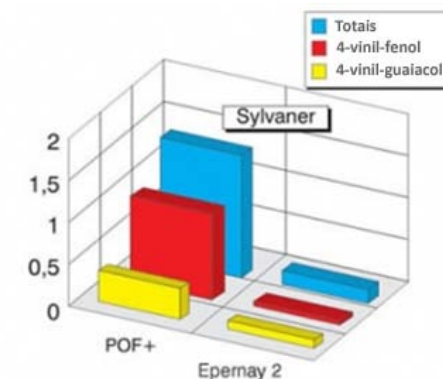
LEVEDURA CRIOFÍLICA VARIETAL POF(-): VINIFICAÇÃO COM TEMPERATURA CONTROLADA

É uma estirpe de Saccharomyces cerevisiae, que foi seleccionada pela sua ótima criofilia (activa a partir dos 10°C), pela sua resistência ao dióxido de enxofre, e pela baixa produção de espuma durante a fermentação.

Epernay 2 é uma estirpe de Saccharomyces cerevisiae seleccionada pelas suas excelentes características criofílicas, elevada resistência ao dióxido de enxofre e baixa produção de espuma durante a fase de fermentação. Outra característica interessante da Epernay 2 é, a baixa quantidade de metabólitos fermentativos indesejados que produz, como o acetaldeído, ácido acético, ácido pirúvico e álcoois superiores. Epernay 2 aumenta também as características aromáticas do mosto original. Possui uma ligeira acção demalicante.

Epernay 2 é particularmente recomendada durante a fermentação dos vinhos brancos e rosados pela sua capacidade de fermentação constante até ao final.

Os vinhos fermentados com Epernay 2, resultam mais frescos e frutados.



# BAYANUS PC

Saccharomyces Bayanus

PARTICULARMENTE RESISTENTE AO ÁLCOOL, ANIDRIDO SULFUROSO, pH E BAIXAS TEMPERATURAS

Pelas suas características a Bayanus Pc é aconselhada na “prise de mousse” ou “tomada de espuma”, para a elaboração de vinhos espumantes e frisantes; também é particularmente aconselhada para mostos que tenham sofrido paragem de fermentação.

Contactos prolongados da levedura com o produto fermentado conferem agradáveis aromas a “crosta de pão” sem que o carácter da levedura seja dominante, com uma tendência limitada a reduções.

Pode ser também utilizada na fermentação primária de vinhos brancos, rosados e tintos.

Bayanus Pc tem também uma aplicação interessante na vinificação de vinhos com elevada graduação alcoólica.

## Refermentação

