

COR E ESTRUTURA EM VINHOS COM ESTILO PINOT NOIR TERROIR DA SELEÇÃO: BORGONHA

Selecionada pelo BIVB (Bureau Interprofessionel des Vins de Bourgogne) com o objetivo de realçar o potencial qualitativo, (especialmente o teor de polifenóis) do Pinot Noir em vários solos da Borgonha. Os Enólogos de Borgonha desempenharam um papel importante na escolha desta levedura na sequência de diversas degustações cujos resultados foram tratados estatisticamente.

O Pinot Noir é atualmente cultivado em diversos solos em todo o mundo (Oregon, Austrália, África do Sul, Espanha). Pode apresentar a característica de produzir vinhos com pouca cor e fraca estrutura. Devido à sua utilização e aos anos de experiência a **RC212** foi considerada como uma levedura de referência para a elaboração de Pinot Noir “para envelhecer”.

Devido à reduzida adsorção de polifenóis, a **RC212** promove a estabilização de matéria corante, reforçando a estrutura do vinho. É bastante adaptada para castas como Castelão, Gamay, Zinfandel, Alicante Bouschet e Grenache. É também bastante utilizada em regiões como Bordéus onde se pretende reforçar a intensidade tânica.

- 5 Em toda a sua utilização e anos de experiência, a **RC212** estabeleceu-se como uma levedura de referência para a elaboração de Pinot Noir “para envelhecer”.
- 5 Potencia os aromas a frutos vermelhos e a especiarias.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

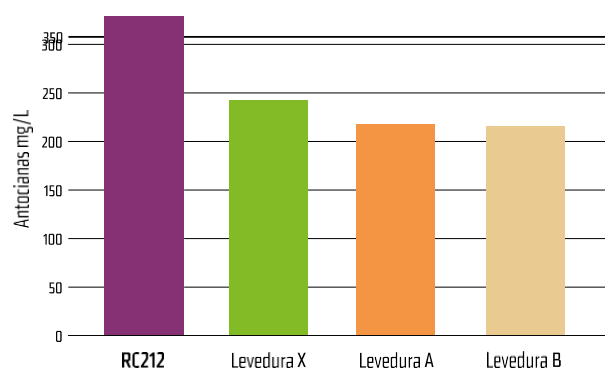
CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

Saccharomyces cerevisiae, var cerevisiae

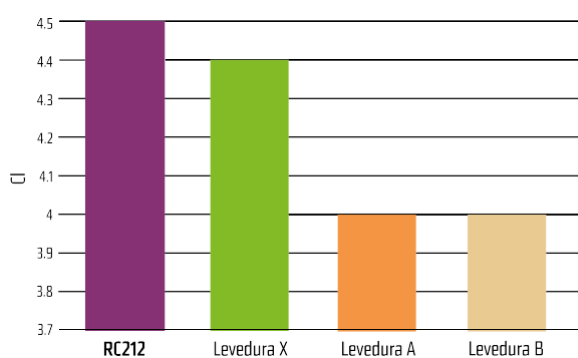
- 5 Sensível ao fator killer K2
- 5 Necessidade média de azoto assimilável
- 5 Produção média de acidez volátil: 0,30 g/L eq H₂SO₄
- 5 Baixa produção de SO₂
- 5 Sem produção de espuma
- 5 Baixa adsorção de polifenóis.

Polifenóis

Comparação da ação de diferentes leveduras na concentração de antocianinas em Pinot Noir (Relatório técnico BIVB, 1991)



Comparação da ação de diferentes leveduras na intensidade da cor em Pinot Noir (Relatório técnico BIVB, 1991)



QUALIDADE E SEGURANÇA

- 5 Alergênicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- 5 OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- 5 Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- 5 Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em vinhos tintos: 25 a 40 g/hL

- 5 A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 min.
- 5 É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- 5 A reidratação em mosto não é aconselhável.
- 5 Em condições difíceis reidratar com um protetor de levedura da gama **GO-FERM**.

REIDRATAÇÃO:

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40°C.
Ao utilizar um protetor de levedura da gama **GO-FERM** dissolver primeiro o protetor (30g/hL) em 20 vezes o seu peso em água a 40°C. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Incorporar a levedura diretamente no mosto. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto não deverá ser superior a 10°C. Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije a castanho claro com cheiro característico a levedura.
 Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491
 Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10²ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Lácticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10⁵ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.