

VI - LEVE

ESTABILIZANTE

VI - Leve é composto por paredes de levedura pura com elevado conteúdo de manoproteínas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO pó

COR castanho claro

AROMA característico

APLICAÇÕES

O VI - Leve é um produto de afinamento a ser usado como alternativa ou em conjunto com as borras naturais. Liberta rapidamente as manoproteínas o que encurta o processo de afinamento.

A vantagem da sua utilização é a obtenção de um vinho com boas borras finas sem os defeitos das borras naturais do vinho.

CARACTERÍSTICAS

Em apenas 6 semanas de tratamento, VI - Leve permite um aumento da estabilidade coloidal do vinho, uma redução da sua adstringência, o realce da sensação de volume de boca e de estrutura, intensidade e persistência do aroma.

Contribui para a estabilização proteica, tartárica e polifenólica.

Reduz também o risco de contaminação microbiana e do aparecimento de maus odores

EMBALAGEM

Sacos de 2,5kg.

CONSERVAÇÃO

Na embalagem original, sem abrir, manter em local fresco, seco e bem ventilado.

Depois de aberta a embalagem, utilizar rapidamente.

i Produto em conformidade com o Codex Enológico Internacional e o Regulamento Delegado(UE) nº2019/934 e alterações.

i Este documento é fundamentado na ficha técnica do fabricante.

VI - LEVE

ESTABILIZANTE

CONSELHOS DE APLICAÇÃO

DOSE RECOMENDADA

20 – 30 g/hL em vinhos brancos

30 – 50 g/hL em vinhos tintos

COMO UTILIZAR

Rehidratar o VI - Leve num volume adequado de água, durante 15-30 minutos e incorporar uniformemente no volume total.

Durante o tratamento na fase de maturação, é necessário um contacto de, pelo menos, 6 semanas e a realização de uma remontagem ou *bâtonnage*, a cada 2-3 semanas.

i

A dose pode variar de acordo com a casta, o ano, a duração do tratamento e a temperatura do vinho. Aconselha-se a realização de ensaios prévios em laboratório.