

# CRU BLANC

# COATEC

## PRODUTO

Levedura pura, seca, ativa, para vinhos, selecionada por suas características aromáticas.

## TIPO

*Saccharomyces cerevisiae*.

## FONTE

Cru Blanc foi isolado pela primeira vez em uma vinha em Côtes du Rhône, na França.

## TAXA DE FERMENTAÇÃO

Em altas temperaturas (de 20-30°C), Cru Blanc tem uma fase inicial curta, seguida por uma taxa de fermentação forte. Em temperaturas mais baixas (de 15-18°C) esta cepa demonstra uma taxa de fermentação média e constante. Para uma fermentação de um vinho Chardonnay em barrica, por exemplo, a uma temperatura mínima de 15°C, essa levedura é amplamente recomendada.

## CONSUMO DE NITROGÊNIO

Cru-Blanc é considerado um fermento moderado com relação ao consumo de nitrogênio. Quando fermenta mostos muito clarificados (baixa quantidade de sólidos) e de potencial alcoólico alto, ativantes de fermentação (100mg DAP/L) deverão se adicionados para uma fermentação saudável.

## TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

Cru-Blanc apresenta boa tolerância ao álcool (até 14% v/v).

## ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

## FLOCULAÇÃO

Cru-Blanc exibe excelentes propriedades de sedimentação.

## FORMAÇÃO DE ESPUMA

É uma cepa pouco formadora de espuma, adequado para a fermentação em barricas.

## CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

Cru-Blanc é uma levedura conhecida por sua capacidade de realçar o gosto, particularmente de vinhos fermentados em barrica e vinhos que permanecerão em contato com as borras. A cepa também pode contribuir com aromas frutados durante a fermentação, tais como frutas tropicais, pêra, pomelo, mel e baunilha. Com essa levedura, a fermentação malolática normalmente transcorre bem, logo após a fermentação alcoólica.

## APLICAÇÕES

Cru-Blanc é ideal para produção de variedades de vinhos brancos, em particular, para uso em Chardonnays fermentados em barricas de carvalho. Esta cepa também tem sucesso notável com variedades de uvas neutras, tais como Chenin Blanc e Trebbiano (Ugni Blanc), onde a adição de aromas do fermento é desejada. Cru-Blanc apresenta baixa capacidade de consumo de ácido málico, devendo ser considerada para aplicações onde se deseja a conservação deste ácido.



### AMAZON GROUP PRODUTOS PARA BEBIDAS LTDA

Rua 24 de Maio, nº 20 – Centro – Monte Belo do Sul – RS / CEP: 95718-000

Fone/Fax: (54) 3457-2000 - CNPJ: 08 020 120 / 0001 – 62