



## AMAZONFERM BAYANUS

### PRODUTO

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

### TAXA DE FERMENTAÇÃO

AMAZONFERM BAYANUS é adequada para fermentação a baixas temperaturas devido a seu vigor. É um fermentador constante a baixas temperaturas (8 ° - 15° C); levedura rápida a temperaturas mais elevadas (20 ° - 30° C), com um tempo muito curto de latência.

### NITROGÊNIO REQUERIDO

Fermentação em altas temperaturas pode resultar em esgotamento rápido do nitrogênio livre do mosto. Nestas situações é indicada adição extra de nitrogênio livre.

### PRODUÇÃO DE SO<sub>2</sub> TOTAL

É uma levedura considerada média produtora de SO<sub>2</sub>, produzindo até 40mg/L SO<sub>2</sub> Total.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O VINHO

AMAZONFERM BAYANUS produz níveis moderados de compostos aromáticos no vinho. É uma levedura indicada quando o produtor necessita de leve contribuição da levedura.

### APLICAÇÕES

Uma cepa de levedura para diversas finalidades, recomendada para a produção de vinhos brancos e tintos em geral.

## FICHA TÉCNICA

### DESCRIÇÃO

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

### TIPO

*Saccharomyces bayanus.*

### TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL

AMAZONFERM BAYANUS apresenta uma tolerância alcoólica excelente no intervalo de 15-16% (v/v).

### ACIDEZ VOLÁTIL

Geralmente inferior a 0,3g/L.

### FORMAÇÃO DE ESPUMA

É uma cepa de formação baixa a moderada.

### FLOCULAÇÃO

AMAZONFERM BAYANUS tem ótimas propriedades de sedimentação após a fermentação alcoólica.

### DOSE

10 a 40 g/hl