



# OENOLIA AUXILIA

Paredes celulares de leveduras para vinhos provenientes de uvas muito maduras ou mostos muito clarificados. Preparação de vinhos-base para espumantização



## → INTERESSE ENOLÓGICO

- Paredes celulares de leveduras 100% biológicas
- Melhora os finais de fermentações difíceis
- Diminui o estresse da LSA, com conseqüente diminuição da produção de acidez volátil
- Melhora a fermentescibilidade de vinhos-base para espumante, através da absorção de inibidores da fermentação
- Neutro do ponto de vista gustativo
- Favorece a maturação/élevage sobre as borras (sur lies)

## COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Paredes celulares de leveduras provenientes de um processo 100% biológico
- Não contém OGM e não foi submetido a tratamento ionizante.
- Apto para fermentação primária dos vinhos-base para espumantizar

Para uso enológico, conforme o Código Enológico Internacional.

## → DOSES A USAR

- De 20 a 40 g/hL.
- Dose máxima autorizada: 40 g/hL (Regulamento CE N°2019/934).

## → MODO DE USAR

Para fermentações primárias: dividir a dose em 2 etapas (de 10 a 20 g/hL):

- À inoculação: adicionar diretamente ao meio de reidratação ou dissolver em mosto e adicionar diretamente no tanque/cuba
- A meio da fermentação: adicionar juntamente com 20 g/hL de **AZOFERM**

Para a preparação dos vinhos-base espumante antes da segunda fermentação:

- Método Charmat (cuba fechada): dissolver em vinho e adicionar diretamente, antes da inoculação
- Método Tradicional ou Ancestral: dissolver em vinho e adicionar ao vinho-base não estabilizado do ponto de vista tartárico, antes da pré-filtração. Deve ficar em contacto durante pelo menos 48 horas antes da filtração



---

# AUXILIA

## ➡ INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Favorece o desenvolvimento de leveduras e bactérias.
- Monitorar a evolução da população bacteriana, sobretudo quando não é pretendida a FML

## ➡ ARMAZENAMENTO E EMBALAGENS

Conservar na embalagem original, fechada, em local limpo, seco, isento de odores e a temperaturas inferiores a 15°C. Não congelar. Respeitar a data de validade indicada na embalagem. Depois de aberto, utilizar rapidamente.

- Pacotes de 1 kg