



# SO.COOL®



**Expressão aromática intensa de notas cítricas**

**Produção de ésteres fermentativos**

**Rota enológica Frescura**



## É BOM SABER!

Em caso de necessidade de nutrientes, evite adicionar azoto mineral no início da fermentação alcoólica para não bloquear a assimilação dos aminoácidos. Na **presença de concentrações elevadas de azoto mineral, o sistema NCR<sup>+</sup> bloqueia a assimilação dos aminoácidos**. Por conseguinte, é preferível adicionar azoto orgânico com o nutriente **NUTRICELL® FULLAROM**.

Em caso de stress abiótico comprovado, não se esqueça da **importância de restabelecer o equilíbrio nutricional dos seus mostos** com **NUTRIMUST® B+**.

*\*NCR, ou 'Nitrogen Catabolite Répression' em inglês, é um mecanismo importante no metabolismo das leveduras. Atua como uma via reguladora. "Reprime" a utilização de fontes de azoto complexas quando as fontes de azoto mineral estão disponíveis em abundância.*



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Valorizar as notas cítricas (toranja, limão e casca de laranja) dos seus vinhos brancos e rosés.
- Utilizar uma estirpe que produz muito poucos compostos de enxofre (SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S e acetaldeído) para um itinerário NOLO.



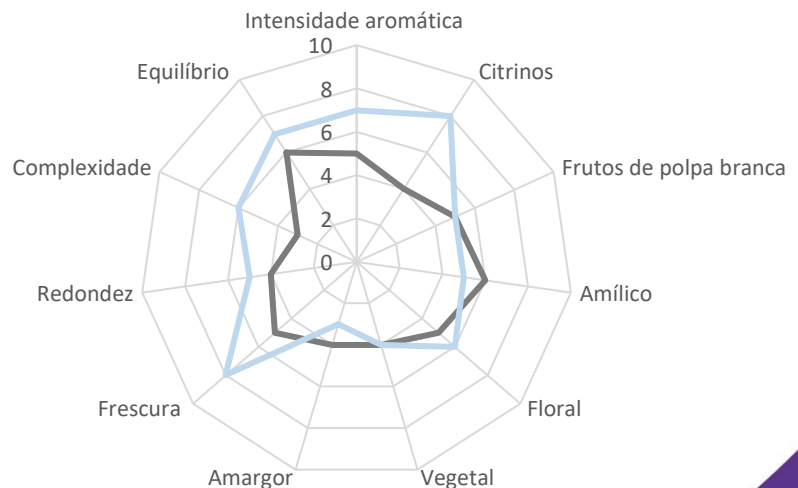
## RESULTADOS DE TESTES

### PERFIL SENSORIAL

**SO.COOL®** produz vinhos brancos e rosés com um **perfil aromático fresco e frutado intenso** (Figura 1).

*Figura 1. Análise sensorial de vinhos de Grenache. Resultados de degustação obtidos por intermédio de um painel de 8 enólogos.*

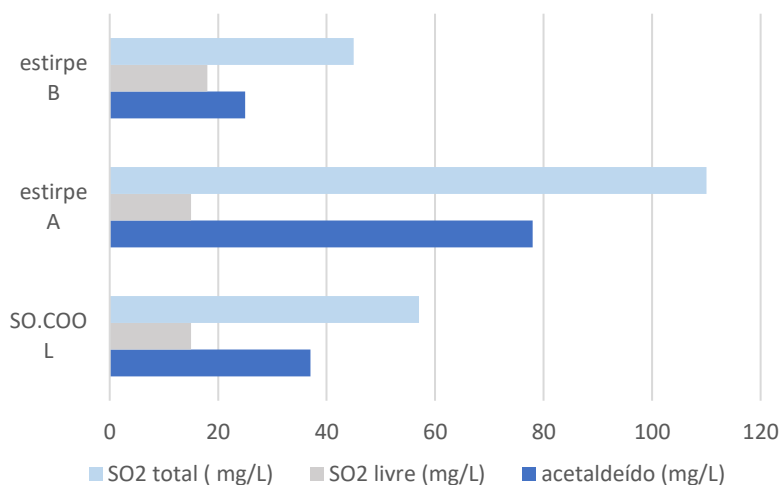
- SO.COOL®
- Estirpe testemunha



**BAIXO SO<sub>2</sub>**

**SO.COOL®** é o resultado de um programa de investigação aliando hibridação e conhecimento genético. Isto permitiu-nos selecionar uma estirpe que é simultaneamente aromática (estirpe A) e produz muito poucos compostos de enxofre (estirpe B) (Figura 2).

Figura 2. Concentrações de SO<sub>2</sub> e acetaldéido medidas nos vinhos Chardonnay.

**PROPRIEDADES ENOLÓGICAS**

Espécie	Fator Killer	Cinética fermentação	T°C ideal FA	Resistência ao etanol	Necessidades nutricionais	Produção de glicerol	Produção de SO <sub>2</sub>	Produção AV	Produção H <sub>2</sub> S
<i>S. cerevisiae</i>	Killer positivo	Média se T° < 16°C	10 - 16°C	16,5% vol.	Baixas	6-8 g/L	Média	Baixa	Baixa

**INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

Dispersar as leveduras secas ativas (ADY) em 10 vezes o seu peso de uma mistura de água e mosto em proporções iguais e a uma temperatura entre 35 e 40°C.

**Exemplo:** 500 g de LSA, numa mistura de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C.

Deixar repousar durante 20 minutos e, em seguida, homogeneizar suavemente o agente fermentador. Se a diferença de temperatura entre o agente fermentador e o mosto não exceder 10°C, incorporar diretamente o agente fermentador no mosto. Caso contrário, duplicar o agente fermentador com mosto, aguardar 10 minutos, homogeneizar suavemente e incorporar no mosto.

**Precauções de utilização :**

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.

**DOSAGEM**

**Reidratação:** 20 g/hL

**ACONDICIONAMENTO**

**500 G**

**CONSERVAÇÃO**

Conservar num local fresco e seco na sua embalagem original. Utilizar imediatamente após a abertura.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.