

Yeast Security & Sensory Optimization

Optimização do Nível de Fermentação

Nova geração de leveduras *Saccharomyces cerevisiae* obtidas a partir de um processo produtivo inovador e único, desenvolvido pela investigação Lallemmand.

O método YSEO™ melhora a resistência e adaptação das leveduras a condições de fermentação difíceis (álcool, carências específicas, temperatura, entre outros).

As leveduras YSEO™ asseguram uma fermentação alcoólica mais regular e mais segura. Reduzem os riscos de defeitos organolépticos, favorecendo assim uma melhor expressão dos aromas varietais.

A aplicação de YSEO™ foi desenvolvida em parceria com o Departamento de Viticultura e de Enologia da Washington State University.

Impacto sobre a Segurança

O Processo YSEO™ favorece a activação membranar e enzimática da levedura.

PARA UM ARRANQUE DA FERMENTAÇÃO MAIS PRECOCE E MAIS DINÂMICO:

- Para reduzir a exposição do mosto aos fenómenos oxidativos.
- Para limitar o desenvolvimento de leveduras indesejáveis.

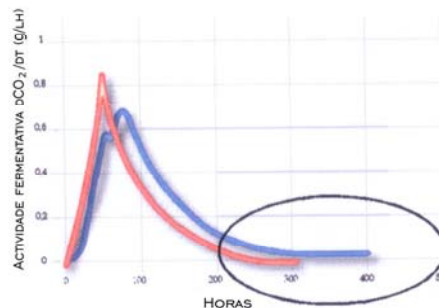
IMPACTO SOBRE A FASE DE LATÊNCIA
ENSAIOS INRA (FRANÇA) - VINDIMA 2004



PARA AUMENTAR O CRESCIMENTO CELULAR:

- Através de uma melhor assimilação do azoto.

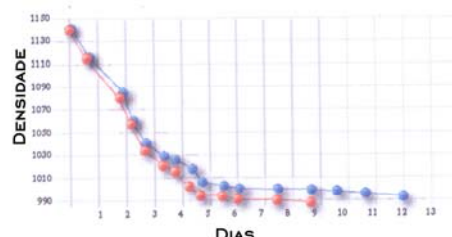
IMPACTO SOBRE A ACTIVIDADE FERMENTATIVA
ENSAIOS INRA (FRANÇA) - VINDIMA 2004
MOSTO SAUVIGNON



PARA AUMENTO DA TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL:

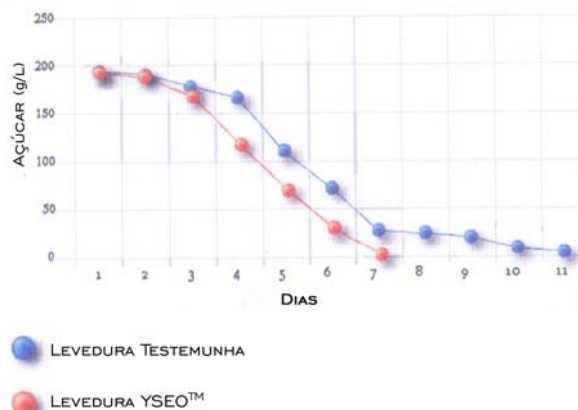
- Para permitir fins de fermentação mais limpos e rápidos.
- Para evitar as paragens de fermentação ou fermentações lentas.

IMPACTO SOBRE A REGULARIDADE FERMENTATIVA
ENSAIOS NA UNIVERSIDADE DO ESTADO DE WASHINGTON (EUA)
VINDIMA 2004 - MOSTO DE SYRAH (283 mg/L DE AZOTO ASSIMILÁVEL)



UMA SEGURANÇA FERMENTATIVA OPTIMIZADA:

IMPACTO NA REGULARIDADE FERMENTATIVA
TESTES MONTEPULCIANO (ITÁLIA) - VINDIMA 2004



Sensorial

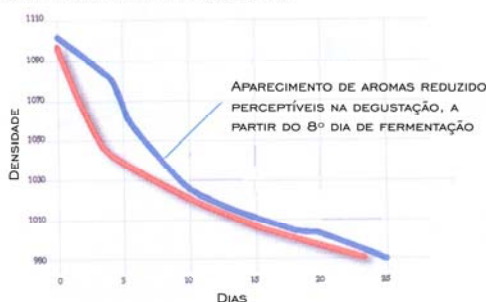
O Processo YSEO™ contribui para uma melhoria da actividade fermentativa da levedura.

UM CONTROLO DOS DESVIOS FERMENTATIVOS:

- Para reduzir a produção de compostos de enxofre (entre os quais H₂S).
- Para reduzir a produção da acidez volátil.
- Para atenuar os efeitos das carências nutritivas no decurso da fermentação.

IMPACTO NA FORMAÇÃO DE COMPOSTOS DE ENXOFRE

ENSAIOS NA UNIVERSIDADE DO ESTADO DE WASHINGTON (EUA)
VINDIMA 2004 - MOSTO DE RIESLING NATURALMENTE CARENCIADO EM AZOTO (1,00mg/L DE AZOTO) E NÃO AREJADO

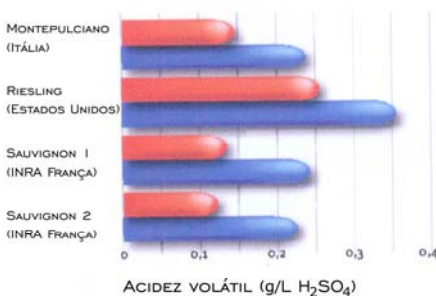


UMA MELHORIA SIGNIFICATIVA DO PERFIL ORGANOLÉPTICO DOS VINHOS:

- Para revelar a tipicidade dos aromas varietais.
- Para favorecer um melhor equilíbrio dos vinhos, conferindo mais frescura e volume.
- Para atenuar as sensações de seca e amargo.
- Para limitar os aromas indesejáveis (químicos, oxidativos).

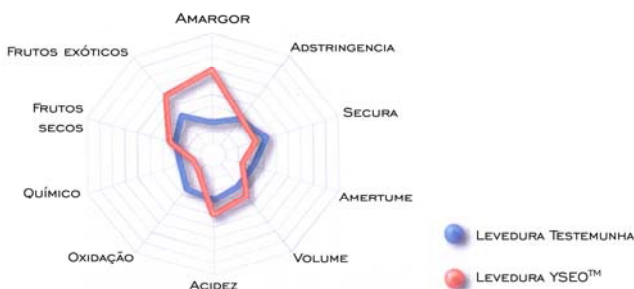
IMPACTO SOBRE A PRODUÇÃO DE ACIDEZ VOLÁTIL

ENSAIOS LALLEMAND - VINDIMA 2004



UMA SEGURANÇA FERMENTATIVA OPTIMIZADA:

IMPACTO SOBRE O PERFIL ORGANOLÉPTICO DO VINHO
ENSAIOS INRA (FRANÇA) - VINDIMA 2004
VINHO BRANCO SALVIGNON
PROVA POR UM JÚRI COMPOSTO POR 35 PROFISIONAIS



Os 3 efeitos positivos das leveduras YSEO™ no vinho

1. MAIOR SEGURANÇA FERMENTATIVA:

- Fase de latência mais curta.
- Regularidade da fermentação alcoólica.
- Fins fermentação mais limpos e rápidos.

2/ MENOS DESVIOS FERMENTATIVOS:

- Menos acidez volátil.
- Menos compostos de enxofre (do qual H₂S).

3/ IMPACTOS SENSORIAIS POSITIVOS:

- Disponibilidade de uma flora seleccionada adaptada ao seu estilo de vinho.
- Melhor expressão dos aromas varietais.
- Controlo dos aromas indesejáveis.

Quando utilizar as leveduras YSEO™?

- Em todas as situações para reforçar a segurança e a qualidade da fermentação.
- Para prevenir os problemas de paragens de fermentação ou fermentações lentas.
- Para fermentar melhor os mostos *difíceis* ou *frágeis*: forte grau de maturação, carências nutritivas, mostos facilmente oxidáveis, clarificação intensa, mau estado sanitário.
- As leveduras YSEO™ favorecem um desempenho fermentativo superior.
- As suas condições de utilização mantêm-se inalteráveis em comparação às leveduras clássicas. (taxa de inoculação, fase de rehidratação, nutrientes, entre outros).

Leveduras YSEOTM disponíveis em 2007

- Em 2007 teremos disponíveis as estirpes **D254, BDX, Syrah, VRB, 2056, 43, QA23, CY3079, D47.**

O fabricante garante a qualidade dos seus produtos vendidos na embalagem de origem. As informações contidas nos documentos são fundamentadas nos nossos conhecimentos actuais e no resultado de ensaios efectuados com grande preocupação de objectividade; a sua adaptação a cada caso particular, assim como as consequências de circunstâncias de cada tratamento não comprometem a nossa responsabilidade.



Travessa das Lages nº 267, Apartado 547 4405-194 Canelas, VNG
T. 227 150 840 - F. 227 150 849 - proenol@proenol.com-www.proenol.com