



## MAIOR EQUILÍBRIO COLOIDAL E ESTRUTURA NO VINHO

PRODUZIDO COM O PROCESSO ESPECÍFICO DA LALLEMAND - MEX, BOOSTER ROUGE™ É UMA LEVEDURA INATIVA DA GAMA DE LEVEDURAS *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* DO INSTITUTO COOPERATIVO DO VINHO (ICV) QUE PROMOVE A RÁPIDA DISPONIBILIDADE DAS FRAÇÕES SOLÚVEIS DA PAREDE CELULAR DAS LEVEDURAS.

RESULTADO DA MODIFICAÇÃO DO BALANÇO COLOIDAL:

- ▶ OTIMIZAÇÃO DA DURAÇÃO DA FML.
- ▶ MAIOR PERCEÇÃO DA INTENSIDADE DO VOLUME NO PALADAR INICIAL DEVIDO À PERCEÇÃO DA INTENSIDADE DOS TANINOS EM VINHOS TINTOS.
- ▶ INTERAÇÃO ENTRE OS PRECURSORES AROMÁTICOS E AS MACROMOLÉCULAS DA LEVEDURA, AUMENTANDO A PERCEÇÃO DE AROMA MAIS FRUTADO E FRESCO E REDUZINDO AS SENSações QUÍMICAS E QUEIMANTES, PARTICULARMENTE EM VINHOS PRODUZIDOS A PARTIR DE UVAS COM *BOTRYTIS*.
- ▶ REDUZIR A PERCEÇÃO DE AROMAS A SERRIM QUANDO OS VINHOS SÃO ESTAGIADOS EM BARRICAS DE MADEIRA NOVA.
- ▶ ESTABILIZAÇÃO DA COR EXTRAÍDA DURANTE A VINIFICAÇÃO DE UVAS AFETADAS POR *BOTRYTIS CINEREA*.
- ▶ MENOR PRODUÇÃO DE AROMAS ENXOFRADOS.

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

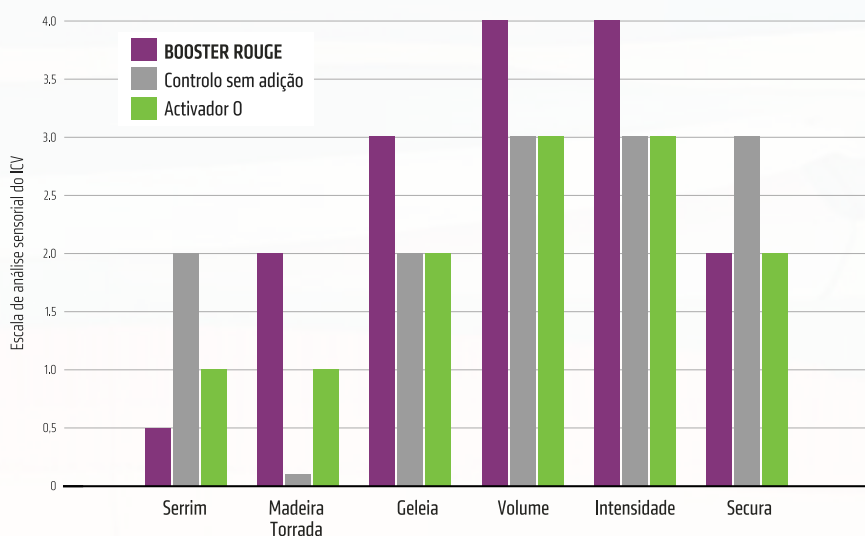
**VINHOS TINTOS DE GAMA MÉDIA PROVENIENTES DE VINHAS DE ELEVADO RENDIMENTO:** Para desenvolver a intensidade do palato médio e os aromas varietais frescos, sem aumentar a percepção de agressividade ou secura. Os vinhos de Merlot, Cabernet Sauvignon ou Cabernet fermentados com a levedura **LALVIN ICV GRE™** foram muito elogiados ao nível sensorial. Os vinhos de Syrah, Zinfandel, Grenache ou Mourvèdre e de programas de maceração curta fermentados com a **LALVIN ICV D21™** foram também muito elogiados ao nível sensorial.

**VINHOS TINTOS LONGOS E PERSISTENTES PRODUZIDOS COM UVAS PERFEITAMENTE MADURAS:** Para desenvolver notas de alcaçuz e intensidade tânica no palato médio. Boa sinergia com a **LALVIN ICV D80™** em Zinfandel, Carignan, Grenache, Sangiovese ou Mourvèdre e com a **LALVIN ICV D21™** em Syrah e Merlot. Reorienta ligeiramente o estilo com a stirpe **LALVIN ICV D254™ (YSEO™)** em uvas de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Barbera ou Touriga Nacional para um aumento da percepção tânica no palato médio.

**VINHOS PROVENIENTES DE UVAS COM BOTRYTIS:** Para evitar aromas enxofrados e notas de “terra”. Estabiliza a extração de cor aumentando a intensidade tânica e evita sensações de secura e álcool “quente” no final.



MEX™ (Processo de Extração de Manoproteínas): Um processo inovador de inativação físico-química da LALLEMAND para enfraquecer a estrutura da parede celular da levedura e facilitar a disponibilidade de compostos de alto peso molecular, como os polissacarídeos.



Efeito do BOOSTER ROUGE™ no perfil sensorial de um vinho Syrah. Fermentação malolática em madeira nova americana. Ensaio do Dep. IGD, ICV.

**Legenda:** Activador 0 = nutriente de referência “Serrim”: descritor aromático relativo a aromas de madeira verde - “Madeira tostada”: descritor aromático relativo a aromas minerais e especiarias.

**Notas:** o vinho “controlo sem adição” e o vinho “BOOSTER ROUGE™” foram apresentados a um grupo de profissionais de marketing do vinho. Todos os elementos do grupo avaliaram o “BOOSTER ROUGE™” como conforme em relação aos objetivos do mercado.



## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 30 g/hL (max. 40g/hL)

**BOOSTER ROUGE™** contribui com uma pequena quantidade de nutrientes para a levedura mas não substitui o protocolo normal de nutrição onde está incluído a análise do mosto e as necessidades nutricionais da estirpe de levedura. Aumentar a dose nas seguintes condições:

- ▶ Álcool provável elevado ( $\geq 13\%$  vol.) com um potencial de cor baixo (IC final aprox.  $< 5$ ) para limitar o risco de desequilíbrio entre o álcool e a estrutura fenólica e coloidal do vinho.
- ▶ Na ausência de oxigenação durante a fermentação (por opção ou por impossibilidade técnica): para minimizar o risco de aromas enofrados e da instabilidade dos pigmentos.
- ▶ Para compensar em situações de risco da diluição das uvas (bagos grandes resultantes da casta, o vigor da planta ou de excesso de irrigação) e outros riscos da *Botrytis cinerea* quando se encontra na película.

Suspender em água ou mosto (1Kg para 10L). O **BOOSTER ROUGE™** é parcialmente solúvel por isso deverá ser efetuada uma ressuspensão antes da aplicação no mosto.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5 kg

Conservar em local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.