CONTRIBUI PARA O VOLUME EM BOCA DOS VINHOS TINTOS

Muitos ensaios de vinificação realizados com a **HPS** revelaram o impacto desta levedura na qualidade de vinhos tintos de alta qualidade através da produção de polissacarídeos. Em ensaios comparativos com Cabernet sauvignon, Merlot, Aragonês e Trincadeira, os vinhos no final da fermentação tinham um maior volume de boca, redondez e suavidade de taninos e menores notas herbáceas e vegetais. Estes vinhos distinguram-se pelo seu forte carácter varietal. A estabilidade de cor e a longevidade dos vinhos é outra característica forte desta levedura.

Um método de seleção inovador

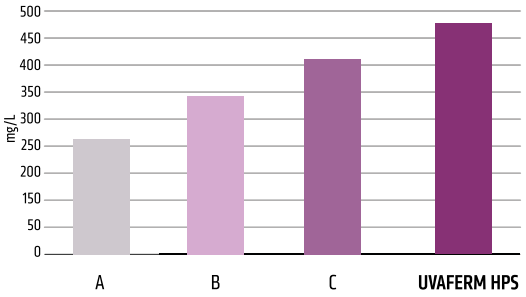
Vários anos de investigação no Centro Superior de Investigações Científicas (CSIC) em Espanha, financiados pela Lallemand resultaram na descoberta da **HPS**. Esta levedura foi obtida por um método patenteado pelo CSIC (P200102541) para isolar uma levedura *Saccharomyces cerevisae* com sobreprodução de polissacarídeos derivada de mutações aleatórias (não-OGM).

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

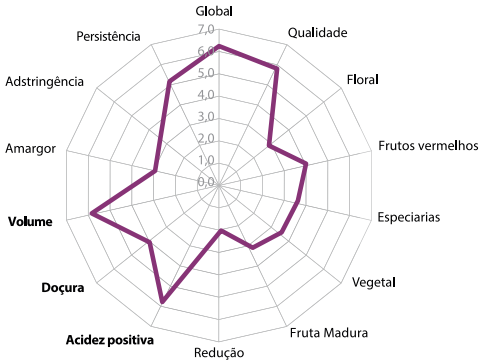
- Sobreprodução de manoproteínas
- A levedura com maior produção de polissacáridos da gama **Lallemand** (mais 30% do que outras leveduras selecionadas)
- Neutra em relação ao fator killer
- Tolerância ao álcool: 16% álcool
- Velocidade de fermentação moderada e constante para otimizar a maceração.
- Gama de temperatura de fermentação: 18 a 30°C.
- Necessidade média em azoto assimilável.
- Impacto positivo na fermentação malolática e no estágio sobre as borras finas.

Libertação de Polissacarídeos



Tempranilho, Rioja, 2009
14% vol, pH 3.6, AT:5,5g/L
Polissacarídeos totais após a fermentação malolática

Perfil Organolético



Merlot, Catalunha, 2009
13,2% vol, pH 3,4, AT: 5.5g/L
Análise sensorial descritiva:
Painel de 11 provadores profissionais

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- Ionização - Não tratado por radiação.
- Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomaterais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije com cheiro característico a levedura.
Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491
Leveduras viáveis > 10^{10}ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10^{2}ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Lácticas < 10^{5}ufc/g; Bactérias Acéticas < 10^{4}ufc/g; Fungos < 10^{3}ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10^{5}ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 40 g/hL

- A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 min.
- É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- A reidratação em mosto não é aconselhável.

REIDRATAÇÃO:

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40°C. Ao utilizar um protetor de levedura da gama **GO-FERM** dissolver primeiro o protetor (30g/hL) em 20 vezes o seu peso em água a 40°C. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Incorporar a levedura diretamente no mosto. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto não deverá ser superior a 10°C. Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g
Embalagem fechada e selada de origem:
Local seco com temperatura < 25°C.
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.

Proenol
investigar, produzir, aconselhar

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY

Travessa das Lages, 267
4410-308 VN Gaia | Portugal
T. (+351) 227 150 840
proenol@proenol.com | www.proenol.com