

FERMENTAÇÃO DE TINTOS COM POTENCIAL VARIETAL

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc são variedades atualmente difundidas internacionalmente. De acordo com as condições de cada região e os protocolos de vinificação de cada enólogo, os vinhos provenientes destas castas terão diferentes expressões. Estas castas apresentam no entanto características específicas e predominantes tais como as notas de pimenta (família aromática das pirazinas) no Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon ou notas de morangos maduros (família dos furaneóis) para o Merlot. A estas características acrescenta-se uma maior presença tânica.

UVAFERM BDX foi selecionada em França e as suas qualidades são reconhecidas internacionalmente. Levedura que respeita estas características essenciais das castas de uvas de Bordeaux e de outras castas como o Aragonês, especialmente ao nível dos aromas varietais. Além disso, **UVAFERM BDX** preserva a concentração de compostos fenólicos dos vinhos e permite ao enólogo elaborar vinhos com cor intensa e respeito pelo potencial polifenólico.



Há mais de 25 anos que a Lallemend seleciona as melhores leveduras enológicas da natureza. As condições de fermentação cada vez mais exigentes contribuíram para que a Lallemend desenvolve-se um novo processo de produção para estas leveduras - o processo YSEO - que optimiza o desenvolvimento da fermentação alcoólica e reduz os riscos fermentativos e desvios organolépticos. As leveduras YSEO são 100% naturais e isentas de OGM.

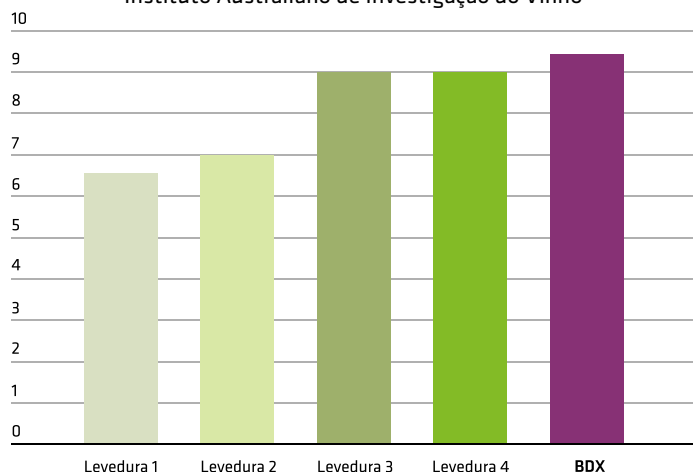
APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*.

- ▶ Sensível ao fator competitivo K₂
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16% (v/v)
- ▶ Cinética de fermentação moderada que permite uma correta gestão da maceração.
- ▶ Gama de temperatura de fermentação ótima: 18 a 30°C
- ▶ Necessidades médias em azoto assimilável
- ▶ Baixa atividade β-glicosidase: limita a perda de cor
- ▶ Reduzida produção de acidez volátil
- ▶ Reduzida produção de SO₂
- ▶ Reduzida produção de espuma
- ▶ Compatível com a fermentação malolática

Intensidade corante os vinhos fermentados em Syrah Claire Valley, Instituto Australiano de Investigação do Vinho



Perfil sensorial e cor de vinhos obtidos com a **BDX** em diversas regiões vitícolas:

Casta	País	Perfil Sensorial
Cabernet-sauvignon	EUA	Frutos secos, azeitonas, taninos redondos
Aragonês	Espanha	Fruta varietal, cor intensa, equilíbrio em boca
Malbec	Argentina	Fruta madura, trufas

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.
 Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491
 Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10³ufc/g;
E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;
 Bactérias Ácido Láticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Bolores < 10³ufc/g;
 Leveduras de outras espécies < 10⁵ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;
 Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem:
 Local fresco e seco.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em tintos: 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.
- ▶ Em condições difíceis reidratar com um protetor de levedura da gama **GO-FERM**.

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.

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.