AROMAS, CONCENTRAÇÃO E VOLUME EM BOCA

Os mercados evoluíram até à elaboração de vinhos tintos de alta gama. É conveniente evitar a elaboração de vinhos cuja concentração em álcool e taninos pode provocar sensações de calor, amargor e secura.
Em 1988 a equipa de Dominique Delteil caracterizou 620 estirpes da região de Côtes du Rhône em França com o objetivo de selecionar leveduras que fossem de encontro às características mencionadas anteriormente. A estirpe **ICV D254** destacou-se nesta seleção. É uma levedura que potencia a sensação em boca conservando em simultâneo os taninos doces. A elevada libertação de polissacáridos durante a fermentação e após a fermentação confere volume, redondez e vinhos longos em boca.

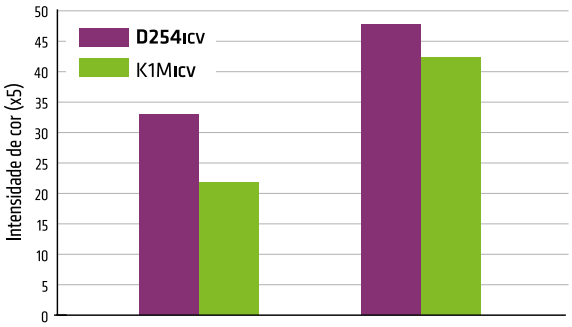
APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

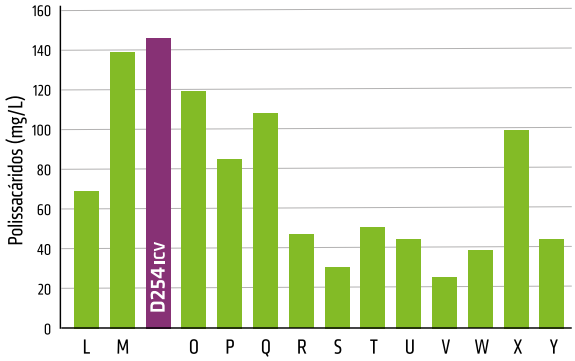
- *Saccharomyces cerevisiae, var. cerevisiae.*
- Fator killer: neutra
- Tolerância ao álcool: 16% v/v
- Fase de latência: curta
- Velocidade de fermentação: média permitindo longas macerações
- Temperatura ótima de fermentação: 15 a 28°C
- Libertação significativa de polissacáridos durante a fermentação
- Exigência em azoto assimilável: média
- Necessita de arejamento frequente durante a fase tumultuosa da fermentação
- Consumo de SO_2 durante a fermentação: Elevado
- Produção de SO_2: baixa
- Produção de H_2S: baixa
- Produção de espuma: escassa

MANOPROTEÍNAS E ESTABILIDADE DOS POLISSACARÍDEOS

Efeito da **D254 ICV** na estabilidade da cor e polifenóis após 3 anos da fermentação num vinho Grenache (I&D ICV).



Comparação na produção de polissacáridos entre diferentes leveduras em mosto sintético (*Rosi et al.*, 1998).



Alguns polissacáridos produzidos pela levedura durante a fermentação alcoólica poderão combinar-se com os polifenóis e aumentar a estabilidade (*Saucier et al.* 1996) (*Escot et al*, 2001)

D254
ICV

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Alergénicos – 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 com cheiro característico a levedura.
Composição: 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/25 g;
Bactérias Ácido Lácticas < 10^{5}ufc/g; Bactérias Acéticas < 10^{4} ufc/g;
Bolores < 10^{3}ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10^{5} ufc/g; Chumbo < 2 mg/kg;
Mercúrio < 1 mg/kg; Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g
Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em brancos, tintos e rosés: 20 a 30g/hL

- A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 minutos.
- 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**.

REHIDRATAÇÃO:

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. Misturar lentamente e deixar repousar 20 minutos.
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.

Proenol® investigar, produzir, aconselhar
LALLEMAND OENOLOGY
Travessa das Lages, 267
4410-308 VN Gaia | Portugal
T. (+351) 227 150 840
proenol@proenol.com | www.proenol.com