



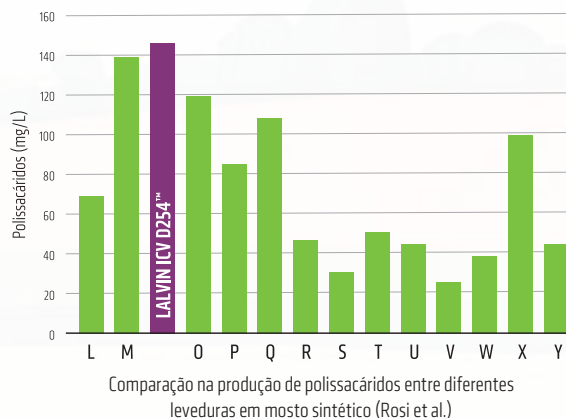
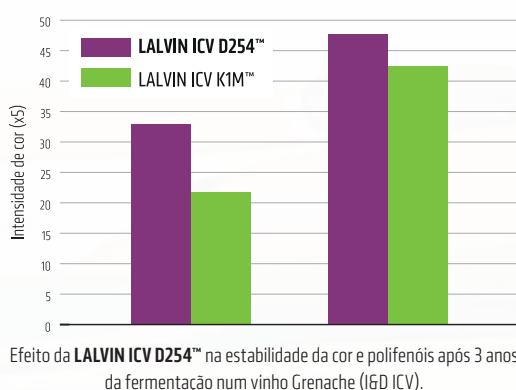
PRODUÇÃO DE POLISSACÁRIDOS PARA AUMENTO DA SENSAÇÃO EM BOCA TINTOS E BRANCOS DE ESTILO MEDITERRÂNIC

ISOLADA EM 1997 A PARTIR DE FERMENTAÇÕES DE SYRAH EM GALLICIAN, NA ZONA DE COSTIERES DE NIMES, NO SUL DO RHÔNE, PELO INSTITUT COOPERATIF DU VIN (ICV) EM FRANÇA. ESTA LEVEDURA FOI SELECIONADA APÓS UMA TRIAGEM DE 3000 ISOLADOS, DOS QUAIS 450 FORAM TESTADOS QUANTO ÀS SUAS PROPRIEDADES ENOLÓGICAS. NOS VINHOS TINTOS, A LEVEDURA LALVIN ICV D254™ CONTRIBUI PARA O VOLUME, PARA A SENSAÇÃO EM BOCA NO MEIO DO PALATO, PARA OS TANINOS SUAVES E PARA UM FINAL LIGEIRAMENTE PICANTE. NO CHARDONNAY, CONFERE-LHE AROMAS DE NOZES E UMA SENSAÇÃO CREMOSA EM BOCA.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN ICV D254™ é versátil e pode ser utilizada na vinificação de tintos e brancos. Nos tintos, **LALVIN ICV D254™** contribui com aromas frutados de intensidade média, muitas vezes descritos como ameixa, amora, caracteres balsâmicos e alcaçuz. O picante no final caracteriza esta levedura. A estrutura do palato é descrita como sendo de grande volume, um palato médio extenso com taninos suaves e um final longo. A extração de antocianinas e taninos é elevada. **LALVIN ICV D254™** é também utilizada em Chardonnay onde tende a contribuir com caramelo, manteiga, creme, fumo ou notas de nozes. Esta levedura apresenta uma produção elevada de polissacáridos e contribui para uma sensação redonda em boca e uma melhoria do palato.

MANOPROTEÍNAS E ESTABILIDADE DOS POLISSACARÍDEOS



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

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Yeast Security and Sensory Optimization (Segurança da Levedura e Otimização Sensorial), um processo único de produção de levedura Lallemand para ajudar a superar condições de fermentação exigentes. YSEO™ aumenta a fiabilidade da fermentação alcoólica, melhorando a qualidade e o desempenho da levedura e reduz o risco de desvios sensoriais, mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO™ são 100% naturais e não OGM.

PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ Temperatura ótima de fermentação: 15 a 28 °C
- ▶ Tolerância ao álcool: 16% v/v
- ▶ Fase de latência: curta
- ▶ Velocidade de fermentação: média permitindo longas macerações
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») neutro
- ▶ Exigência em azoto assimilável: média
- ▶ Compatível com bactérias maloláticas
- ▶ Produção significativa de polissacáridos durante a fermentação
- ▶ Necessita de arejamento frequente durante a fase tumultuosa da fermentação
- ▶ Consumo de SO₂ durante a fermentação: Elevado
- ▶ Produção de SO₂: baixa
- ▶ Produção de H₂S: baixa
- ▶ Produção de espuma: escassa

*sujeito a condições da fermentação



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 20 a 40 g/hL

A. REIDRATAÇÃO SEM PROTETOR DE LEVEDURAS

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35-40 °C.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Misturar a levedura reidratada com um pouco de mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do mosto.
4. Inocular no mosto.

B. REIDRATAÇÃO COM UM PROTETOR DE LEVEDURAS

Em mostos com elevado potencial alcoólico (> 13% v/v), com baixa turbidez (< 80 NTU) ou outras condições difíceis, recomenda-se a utilização da gama **GO-FERM™** (protetor de levedura) durante a reidratação das leveduras. Seguir as instruções de reidratação de acordo com o produto **GO-FERM™** selecionado.

NOTAS:

O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos. É fundamental utilizar um recipiente limpo para reidratar a levedura. A reidratação diretamente no mosto não é aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

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.