



IDEAL PARA FERMENTAÇÃO PRIMÁRIA OU SECUNDÁRIA UMA LEVEDURA FIÁVEL PARA A PRODUÇÃO DE ESPUMANTES E VINHOS BRANCOS, ROSÉS E TINTOS

LALVIN DV10™ FOI ISOLADA NA FAMOSA REGIÃO FRANCESA DE VINHOS ESPUMANTES DE ALTA QUALIDADE E É VALIDADA E RECOMENDADA PELO LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DA DIREÇÃO QUALIDADE E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DO CIVC.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

A LALVIN DV10™ tem uma cinética fermentativa “forte” numa gama alargada de temperaturas e com exigências nutricionais baixas. Esta levedura é conhecida pela sua capacidade de fermentar em condições de stress de pH baixo (2,8-2,9), elevado SO₂ total e baixas temperaturas. Poderá ser utilizada para reiniciar fermentações paradas. A LALVIN DV10™ é considerada uma levedura neutra que respeita o carácter varietal e evita notas de amargor ao contrário de outras estirpes “cavalos de corrida” utilizadas na espumantização.

Temperatura°C	pH	SO ₂ livre (mg/l)	Fermentação em garrafa(dias)	Açúcar Residual(g/L)
10	2,9	10	75	0
10	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
13	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
16	3,1	10	20	0

Resultados da 2ª fermentação em garrafa de LALVIN DV10™ a pH=3,3, 11% de álcool e 50mg/L de SO₂

PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 18% (v/v)
- ▶ Temperatura de fermentação ótima: 15 a 35 °C
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Cinética de fermentação rápida
- ▶ Necessidades em azoto assimilável baixas
- ▶ Fator competitivo (“Killer K2”) neutro
- ▶ Baixa exigência nutricional
- ▶ Produção de SO₂ baixa a moderada
- ▶ Baixa produção de H₂S
- ▶ Necessidade de O₂ moderada (necessário para a síntese de fatores de sobrevivência)
- ▶ Baixa produção de espuma
- ▶ Baixa produção de acidez volátil

*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.