

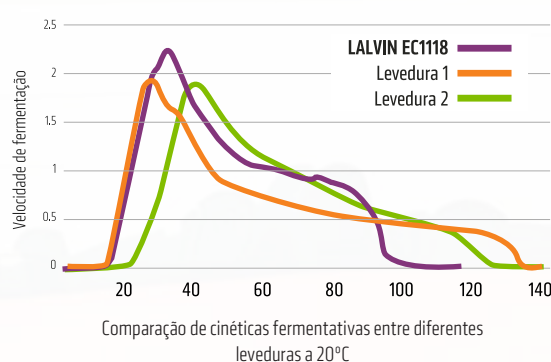
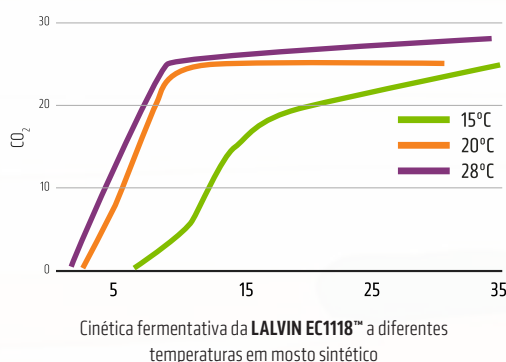


SEGURANÇA FERMENTATIVA, RESPEITO VARIETAL E ESPUMANTIZAÇÃO

ISOLADA DA NATUREZA NA FAMOSA REGIÃO FRANCESA DE VINHOS ESPUMANTES DE ALTA QUALIDADE LALVIN EC1118™ É MUNDIALMENTE CONHECIDA PELAS SUAS CAPACIDADES DE FERMENTAÇÃO (TOLERÂNCIA AO ÁLCOOL, BOA CAPACIDADE DE FERMENTAÇÃO MESMO A BAIXAS TEMPERATURAS, EXCELENTE CAPACIDADE DE COLONIZAÇÃO) E É CONSIDERADA POR MUITOS COMO A LEVEDURA “UNIVERSAL”. O SEU PERFIL SENSORIAL ELEGANTE E DE BAIXO IMPACTO ASSOCIADO A CARACTERÍSTICAS DE FERMENTAÇÃO ROBUSTAS NUMA AMPLA GAMA DE PH'S PERMITE QUE ESTA ESTIRPE SEJA UTILIZADA PARA A PRODUÇÃO FERMENTATIVA DE ESPUMANTES, BRANCOS E TINTOS.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN EC1118™ adapta-se perfeitamente a uma ampla gama de aplicações, com um baixo impacto sobre o perfil sensorial e uma implantação rápida para controlar eficazmente a microflora indígena.



PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* GAL - (ex var. *bayanus*)
- ▶ Ampla gama de temperaturas de fermentação incluindo a baixas temperaturas (ótima entre 10 a 30°C)
- ▶ Tolerância elevada ao álcool: até 18 % (v/v)
- ▶ Fase de latência: curta
- ▶ Cinética fermentativa rápida mesmo numa ampla gama de pH
- ▶ Necessidade de azoto assimilável: baixa
- ▶ Necessidade de O₂ (especialmente a baixas temperaturas): baixa
- ▶ Produção de acidez volátil: baixa
- ▶ Produção de SO₂: média
- ▶ Produção de H₂S: baixa
- ▶ Escassa produção de espuma

*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.