

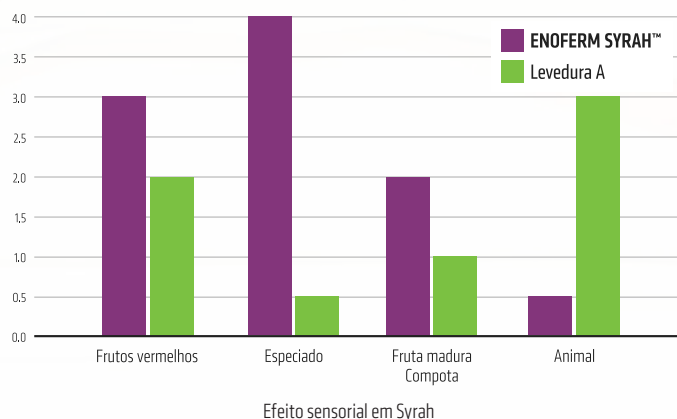


FERMENTAÇÃO DE CONFIANÇA PARA SYRAH E MERLOT

ENOFORM SYRAH™ É UMA LEVEDURA ISOLADA NATURAL DAS CÔTES DU RHÔNE, SELECIONADA PELO DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGIA DE MARTIN VIALATTE EM COOPERAÇÃO COM OS LABORATÓRIOS DE ENOLOGIA DA CÂMARA DE AGRICULTURA DE DROME E SUZE-LA-ROUSSE, FRANÇA.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Adequado para Syrah, Merlot, Carignan, Barbera, Nebbiolo e Sangiovese, o **ENOFORM SYRAH™** oferece geralmente uma boa sensação na boca e uma extração de cor estável. Tende a produzir altos níveis de β -damascenona, que promove aromas de violeta e frutas vermelhas. Em geral, realça e respeita o carácter varietal. É um produtor elevado de glicerol, contribuindo assim para uma estrutura redonda do palato. O **ENOFORM SYRAH™** tem uma necessidade média de azoto e tem tendência para produzir H_2S em condições de baixo YAN, pelo que a reidratação com um produto **GO-FERM™** e uma gestão respeitosa dos nutrientes proporcionará os melhores resultados.



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 Lallemant 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*
- ▶ Boa implantação durante a inoculação não sendo afetada pela existência de leveduras indígenas com capacidade killer.
- ▶ Tolerância ao álcool: $\leq 16\%$
- ▶ Temperatura de fermentação: 15 a 32 °C.
- ▶ • Cinética de fermentação: Regular a completa
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Produção de SO_2 : Muito reduzida a nula em mosto e meio sintético
- ▶ Produção de H_2S : Muito baixa a nula
- ▶ Produção de espuma: Muito reduzida
- ▶ Produção de acidez volátil: Muito baixa, 0,1 a 0,15 g/L (em H_2SO_4).
- ▶ Necessidades de azoto: Baixa
- ▶ Produção de glicerol: Elevada 7 g/L de meio sintético, aprox. 9 g/L em mosto Syrah
- ▶ Boa compatibilidade com a fermentação malolática.

*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.