

EQUILÍBRIO EM BOCA EM VINHOS TINTOS COM ÁLCOOL ELEVADO

A Uvaferm **VRB** foi selecionada pelo CIDA de Logronho na Rioja por ser uma estirpe que permite suavizar os taninos e contribuir para a complexidade gustativa através de volume de boca.

As características varietais e a percepção dos ésteres são reforçadas e a profundidade gustativa é muitas vezes descrita como fruta madura, geleia, avelã e ameixas secas no final.

Os vinhos tintos fermentados com Uvaferm **VRB** tendem a ter boa intensidade e estabilidade de cor e boa estrutura polifenólica. Esta estirpe tem uma fase de latência curta e uma velocidade fermentativa adequada e com baixa produção de numa ampla gama de temperatura. Esta estirpe suaviza os mostos com acidez elevada através do metabolismo parcial do ácido málico e facilita a fermentação maloláctica.



Há mais de 25 anos que a Lallemmand seleciona na natureza as melhores leveduras enológicas.

As condições de fermentação cada vez mais exigentes, levaram a Lallemmand a desenvolver um novo processo de produção de leveduras selecionadas da natureza – o processo **YSEO** – que otimiza o progresso da fermentação alcoólica e reduz os riscos fermentativos e desvios organoléticos.

As leveduras **YSEO** são 100% naturais e não-OGM.

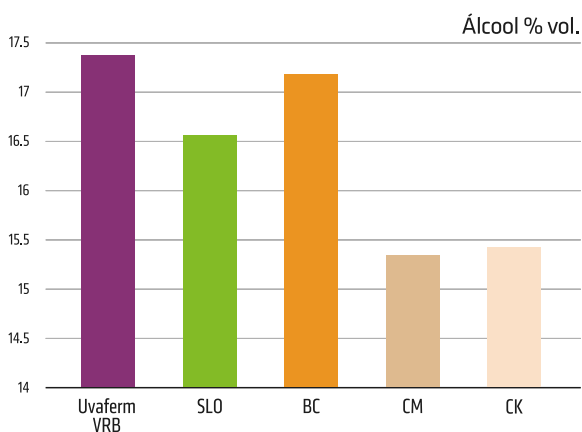
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Propriedades Microbiológicas e Enológicas:

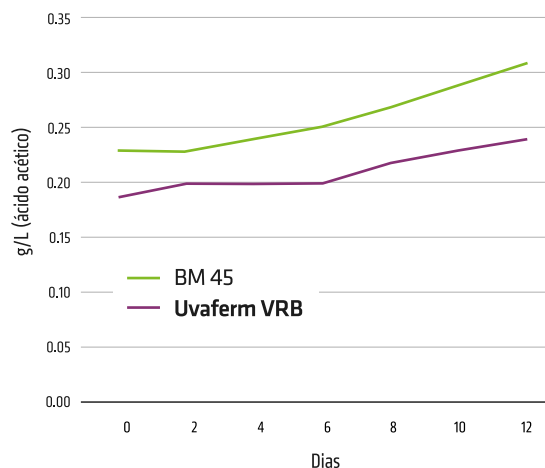
Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*

- ▶ Fator competitivo K2: Neutro
- ▶ Tolerância ao álcool: 16 % (v/v)
- ▶ Boa implementação
- ▶ Fase de latência curta/média.
- ▶ Boa cinética de fermentação.
- ▶ Temperatura ótima de fermentação: 15 a 30°C.
- ▶ Necessidade de azoto assimilável: Média
- ▶ Boa produção de polissacarídeos
- ▶ Redução do ácido málico em mostos com elevada concentração de ácido málico
- ▶ “Facilita” a fermentação maloláctica.
- ▶ Produção de acidez volátil: Baixa
- ▶ Produção de SO₂: Baixa
- ▶ Produção de espuma: Baixa

Elevada tolerância ao álcool e baixa acidez volátil



Elevada tolerância ao álcool da uvaferm **VRB** em 2084 g/L de açúcar no mosto. (Mantova Italia 2003)



Baixa produção de acidez volátil em Cabernet Sauvignon. (universidade de Florença, 2001)

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ OGM - Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em vinhos tintos: 25 a 40 g/hL

A dose deve ser ajustada em função das condições fitossanitárias das uvas e da adegas.

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

REIDRATAÇÃO:

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. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
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.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca ativa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10³ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Lácticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10⁵ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

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.