



PARA VINHOS JOVENS FÁCEIS DE BEBER

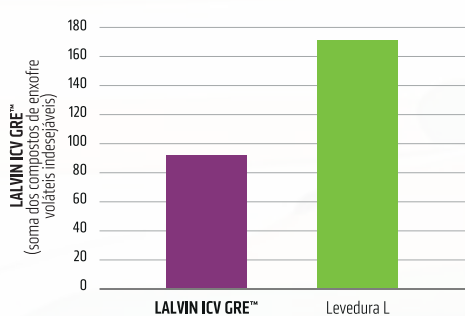
LALVIN ICV GRE™ FOI ISOLADO EM 1992 DA REGIÃO DE CORNAS (RHÔNE NORTE) PELO INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN (ICV). ORIGINALMENTE SELECIONADO PARA A FERMENTAÇÃO DE GRENACHE, A LALVIN ICV GRE™ CONTRIBUI COM AROMAS FRUTADOS SENDO A ESCOLHA IDEAL PARA VINHOS DO ESTILO RHÔNE FÁCEIS DE BEBER, PARTICULARMENTE VINHOS TINTOS E ROSÉS.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

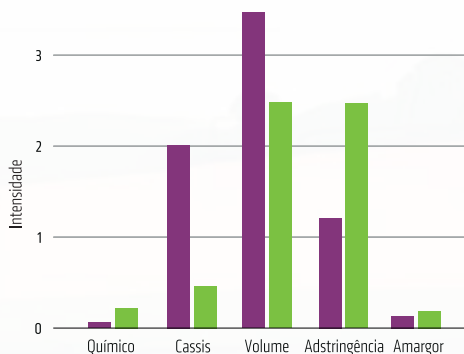
Nos tintos, produz vinhos macios e com fruta direta intensa. A LALVIN ICV GRE™ é recomendada para macerações curtas (3-5 dias), tem por objetivo diminuir a presença de compostos indesejáveis derivados de enxofre e sensações herbáceas e vegetais proveniente de certas castas ou de uvas com maturações heterogêneas.

Os vinhos tintos jovens devem responder a critérios sensoriais bem definidos: Devem possuir uma expressão aromática intensa, varietal e amadurecida, assim como, um impacto redondo e denso na boca, seguido de um final estável e frutado. Devido às suas qualidades, a LALVIN ICV GRE™ permite ao enólogo vinificar vinhos que respondem às exigências dos perfis sensoriais dos mercados internacionais.

Para vinhos brancos em que se pretenda um carácter frutado. A LALVIN ICV GRE™ permite desenvolver o aroma a fruta fresca e uma agradável sensação na entrada em boca.



LALVIN ICV GRE™ efeito da concentração de compostos voláteis de enxofre em Grenache (fonte: IGD ICV)



LALVIN ICV GRE™ Efeito no perfil sensorial de Merlot, 5 dias de maceração com 4 "délestagens" (fonte: IGD ICV)

"Uma fermentação constante com LALVIN ICV GRE™, desde 1999. Revela aromas suaves de grenadine em vinhos Grenache que foram loteados. São exatamente as características frutadas que procuro para os rosés redondos e encorpados que exprimem o terroir d'Uchaur."

Pierre Chaupin, Château Joanny, Côtes du Rhône (França)

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 30°C
- ▶ Tolerância ao álcool: 15% v/v
- ▶ Fase de latência: curta
- ▶ Velocidade de fermentação: média
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Exigência em azoto assimilável: média
- ▶ Liberação significativa de polissacáridos durante a fermentação

- ▶ Produção de SO₂: baixa
- ▶ Produção de H₂S: baixa
- ▶ Produção de espuma: baixa
- ▶ Produção de acetaldeído: baixa
- ▶ Produção de glicerol: elevada
- ▶ Recomenda-se um bom arejamento no final da fase exponencial de crescimento da levedura (cerca de 1/3 do esgotamento do açúcar), especialmente para o mosto clarificado

*sujeito a condições da fermentação



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 20 a 40g/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 leveduras) 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.