



COR E ESTRUTURA EM VINHOS COM PERFIL PINOT NOIR

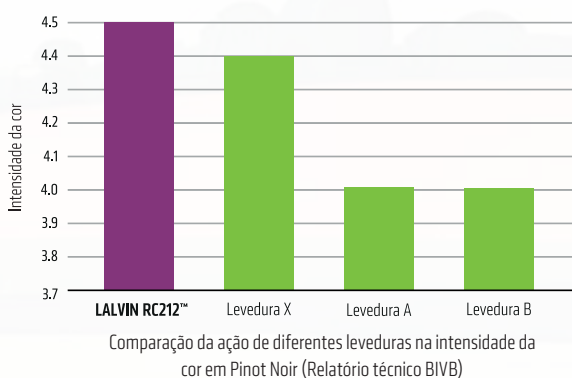
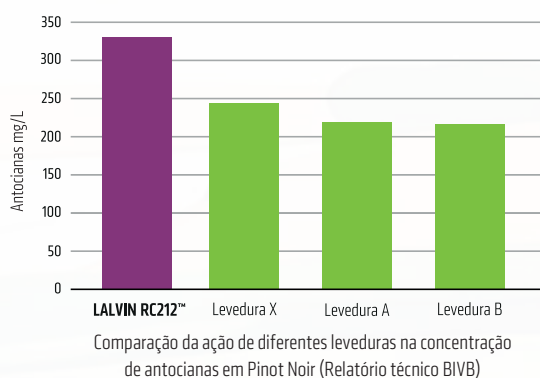
LALVIN RC212™, SELECIONADA PELO BIVB (BUREAU INTERPROFESSIONEL DES VINS DE BOURGOGNE) COM O OBJETIVO DE REALÇAR O POTENCIAL QUALITATIVO, (ESPECIALMENTE O TEOR DE POLIFENÓIS) DO PINOT NOIR EM VÁRIOS SOLOS DA BORGONHA. OS ENÓLOGOS DA BORGONHA DESEMPENHARAM UM PAPEL IMPORTANTE NA ESCOLHA DESTA LEVEDURA NA SEQUÊNCIA DE DIVERSAS DEGUSTAÇÕES CUJOS RESULTADOS FORAM TRATADOS ESTATISTICAMENTE.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

O Pinot Noir é atualmente cultivado em diversos solos em todo o mundo (Oregon, Austrália, África do Sul, Espanha....). Pode apresentar a característica de produzir vinhos com pouca cor e fraca estrutura. Devido à sua utilização e aos anos de experiência a LALVIN RC212™ foi considerada como uma levedura de referência para a elaboração de Pinot Noir “para envelhecer”. Devido à reduzida adsorção de polifenóis, a LALVIN RC212™ promove a estabilização de matéria corante, reforçando a estrutura do vinho. É bastante adaptada para castas como Castelão, Gamay, Zinfandel, Alicante Bouschet e Grenache. É também bastante utilizada em regiões como Bordéus onde se pretende reforçar a intensidade tânica.

- ▶ Em toda a sua utilização e anos de experiência, a LALVIN RC212™ estabeleceu-se como uma levedura de referência para a elaboração de Pinot Noir “para envelhecer”.
- ▶ Potencia os aromas a frutos vermelhos e a especiarias.

TEOR DE POLIFENÓIS



PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ Temperatura ótima de fermentação: 18 a 30°C
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16% (v/v)
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») neutro
- ▶ Necessidade média de azoto assimilável
- ▶ Produção média de acidez volátil: 0,30g/L eq H₂SO₄
- ▶ Compatível com bactérias maloláticas
- ▶ Baixa produção de SO₂
- ▶ Baixa adsorção de polifenóis
- ▶ Sem produção de espuma

*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.