LEVEDURA PARA VINHOS JOVENS

Os vinhos estilo Primeur ou "jovens" representam uma percentagem significativa dos vinhos produzidos no mundo. Geralmente esses vinhos são elaborados a partir de castas cujo potencial aromático não é muito elevado. No momento da vinificação é então recomendável promover a produção de aromas fermentativos da levedura com o objetivo de reforçar os aromas frutados.

Estes vinhos têm que ser fáceis de beber e com uma estrutura tânica suave no espectro dos vinhos tintos.
Com esse objetivo, a **LALVIN 71B** foi isolada e selecionada pela equipa do Prof. Maugenet no INRA de Narbonne em França.
O êxito da **LALVIN 71B** deve-se à sua capacidade de produzir ésteres amílicos (acetato de isoamilo) o que reforça o perfil aromático dos vinhos fermentados a partir de castas neutras. Além disso a **LALVIN 71B** metaboliza parte do ácido málico que existe em mostos com acidez elevada suavizando esta forte caraterística.
Em lotes de vinhos fermentados com outras leveduras, esta levedura permite alcançar os compostos aromáticos procurados pelo Enólogo.

A **LALVIN 71B** tem a propriedade de adsorver parte dos compostos polifenólicos na sua parede celular limitando a estrutura tânica dos vinho jovens.

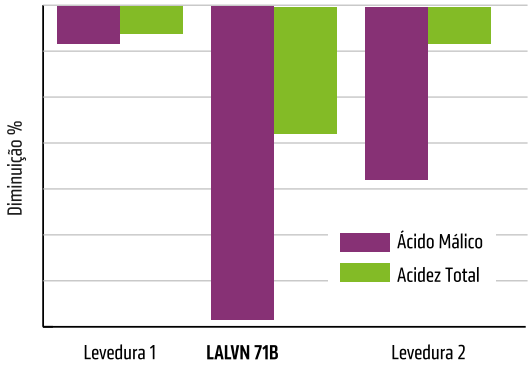
Há mais de 25 anos que a Lallemand seleciona as melhores leveduras enológicas da natureza. As condições de fermentação cada vez mais exigentes contribuíram para que a Lallemand desenvolve-se um novo processo de produção para estas leveduras - o processo YSEO - que optimiza o desenvolvimento da fermentação alcoólica e reduz os riscos fermentativos e desvios organolépticos. As leveduras YSEO são 100% naturais e isentas de OGM.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

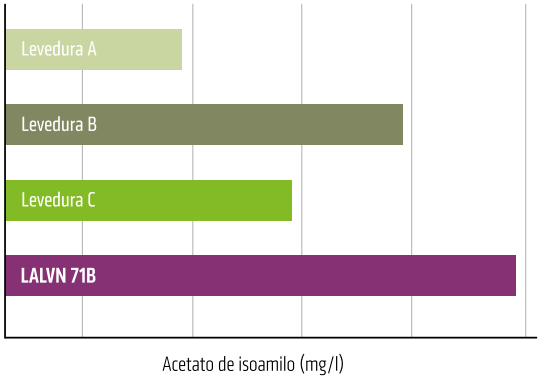
CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:
Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

- Sensível ao fator killer K2
- Tolerância ao álcool ≤ 14% vol.
- Fase de latência curta
- Cinética de fermentação rápida
- Temperatura ótima: 15 a 30°C
- Metaboliza entre 20 e 40% do ácido málico existente no mosto
- Reduzida necessidade de azoto assimilável
- Produção de glicerol: 3,2 a 3,8g / 100g de açúcar fermentado
- Necessidade em fatores de sobrevivência em vinificações com carência de SO_2
- Elevada produção de ésteres amílicos
- Baixa produção de SO_2
- Produção de acidez volátil moderada
- Facilita a fermentação malolática

Metabolismo do ácido málico e produção de ésteres amílicos



Diminuição da concentração de ácido málico e da acidez total. Comparação entre diferentes leveduras e mosto Chardonnay.



Produção de acetato de isoamilo por diferentes leveduras em mosto sintético a 20°C.

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- Alergénicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 1169/2011.
- OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- Codex Enológico Internacional (COEI) e legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.
Composição: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491
Leveduras viáveis > 10^{10}ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10^{2}ufc/g;
E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;
Bactérias Ácido Láticas < 10^{5}ufc/g; Bactérias Acéticas < 10^{4}ufc/g; Bolores < 10^{3}ufc/g;
Leveduras de outras espécies < 10^{5}ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;
Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g
Embalagem fechada e selada de origem:
Local fresco e seco.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 25 a 40 g/hL

- 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.

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.

Proenol
investigar. produzir. aconselhar.
LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Travessa das Lages, 267
4410-308 VN Gaia | Portugal
T. (+351) 227 150 840
proenol@proenol.com | www.proenol.com

FT0369-06_Nov.22