



AUMENTO DA INTENSIDADE DO PALATO MÉDIO E DE AROMAS FRESCOS EM VINHOS BRANCOS E ROSÉS

PRODUZIDO COM O PROCESSO ESPECÍFICO DA LALLEMAND GSH™, BOOSTER BLANC™ É UMA LEVEDURA INATIVA DA GAMA DE LEVEDURAS *SACCHAROMYCES CEREVISIAE* DO INSTITUTO COOPERATIVO DO VINHO (ICV) QUE PROMOVE A RÁPIDA DISPONIBILIDADE DAS FRAÇÕES SOLÚVEIS DA PAREDE CELULAR DAS LEVEDURAS.

RESULTADO DA ALTERAÇÃO DO BALANÇO COLOIDAL:

- ▶ Maior percepção da intensidade do volume na primeira sensação em boca e palato médio.
- ▶ Diminuição da sensação de acidez agressiva em vinhos brancos e rosés.
- ▶ Interação entre os compostos aromáticos e as macromoléculas das leveduras, resultando numa percepção aromática mais fresca limitando as sensações químicas e ardentes especialmente quando existe podridão.
- ▶ Limitação da percepção a serrim em vinhos que estagiam em barricas novas.
- ▶ Redução da produção de compostos enxofrados.

O objetivo técnico do vinho é reduzir a produção de compostos sulfurosos.

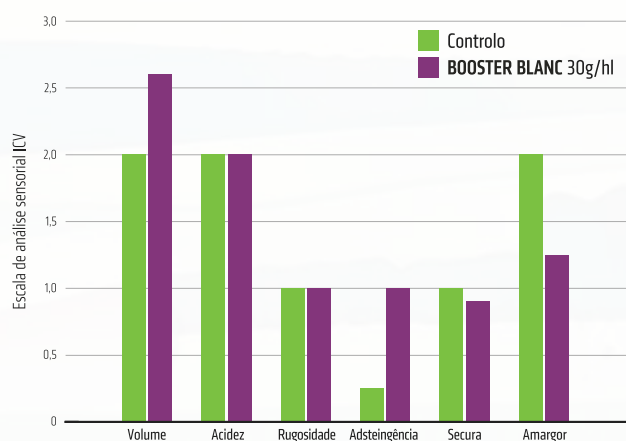
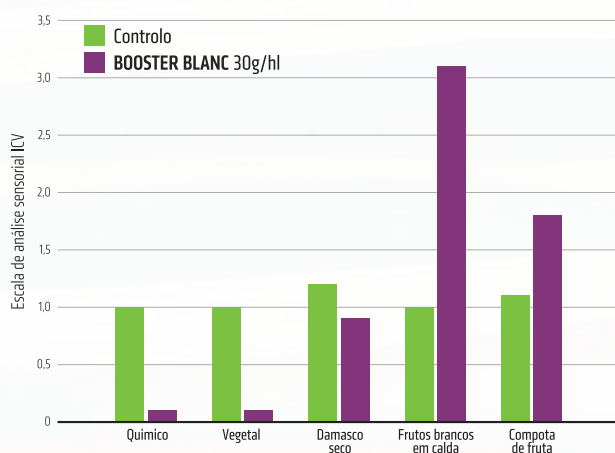
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Vinhos brancos e rosés de gama média: desenvolvimento da intensidade do paladar médio e dos aromas varietais frescos, sem aumento das percepções mais agressivas. Complemento sensorial ideal para vinhos produzidos com a levedura **LALVIN ICV GRE™**.

- ▶ Vinhos brancos e rosés provenientes de uvas perfeitamente maduras: aumento da intensidade aromática e do equilíbrio no paladar médio. Sinergia sensorial em vinhos fermentados com a levedura **LALVIN ICV D21™**.
- ▶ Vinhos provenientes de uvas botrytizadas: limita a produção de compostos enxofrados e de odorfermentação, aumenta a frescura aromática e evita percepções de secura e de álcool no final.

GSH™ Process
Gluthatione process

GSH™ (Processo de Glutathione): Um processo inovador de inativação específico LALLEMAND para libertar o glutatião reduzido solúvel sintetizado naturalmente no produto final.



Impacto de **BOOSTER BLANC™** no perfil sensorial de um vinho branco de Grenache Blanc fermentado com uma estirpe de levedura ICV. Ensaio do departamento de IGD do ICV.



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 30 g/hL (max. 40g/hL)

Aumentar a dosagem nas seguintes condições:

1. Uvas com podridão cinzenta: $\geq 15\%$ dos bagos afetados visualmente.
2. Ausência de oxigenação durante a fermentação (por opção ou impossibilidade técnica), para limitar o risco de produção de aromas enxofrados e aromas instáveis.

Suspender em água ou mosto (1Kg para 10L). O **BOOSTER BLANC™** é parcialmente solúvel por isso deverá ser efetuada uma ressuspensão antes da aplicação no mosto. **BOOSTER BLANC™** contribui com uma pequena quantidade de nutrientes para a levedura mas não substitui o protocolo normal de nutrição onde está incluído a análise do mosto e as necessidades nutricionais da estirpe de levedura.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

2,5 kg

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.