



MAIOR INTENSIDADE AROMÁTICA, INTENSIDADE DE COR, BOM COMPRIMENTO DE FINAL EM BOCA E DESEMPENHO DE FERMENTAÇÃO FIÁVEL

LALVIN BM4X4™ É O RESULTADO DE UM ESTUDO APROFUNDADO REALIZADO EM COLABORAÇÃO COM O INRAE (MONTPELLIER, FRANÇA) PARA OTIMIZAR O DESEMPENHO DA POPULAR LEVEDURA LALVIN BM45™. A LEVEDURA ORIGINAL, LALVIN BM45™, FOI SELECIONADA PELO *CONSORZIO DEL VINO BRUNELLO DI MONTALCINO* E PELA UNIVERSIDADE DE SIENA (TOSCANA, ITÁLIA) PARA VINHOS COM LONGAS MACERAÇÕES. O PROCESSO «DYNAMIC SYNERGY» DE OTIMIZAÇÃO DAS INTERAÇÕES POSITIVAS ENTRE AS LEVEDURAS FOI APLICADO COM SUCESSO EM LALVIN BM45™, RESULTANDO NUMA LEVEDURA MAIS EFICIENTE E SEGURA CHAMADA LALVIN BM4X4™. ESTE PRODUTO MANTÉM A MESMA CONTRIBUIÇÃO DA LEVEDURA ORIGINAL COM MAIOR FIABILIDADE DE FERMENTAÇÃO.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

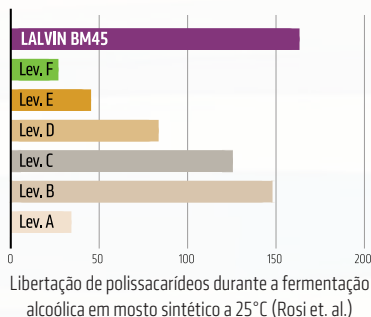
Durante a fermentação alcoólica a **LALVIN BM4X4™** liberta uma quantidade significativa de polissacarídeos parietais incluindo determinadas moléculas que têm a capacidade notável de combinar e estabilizar os polifenóis do mosto. Como resultado dessa combinação verifica-se um aumento da estabilidade da cor e diminuição sistemática da adstringência dos taninos.

LALVIN BM4X4™ é adequada para vinhos tintos, onde se procura uma sensação em boca, cor e cinética de fermentação fiável além da produção de vinhos brancos encorpados.

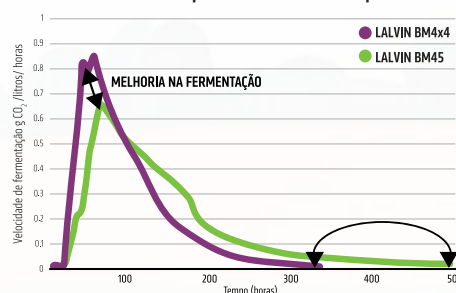
LALVIN BM4X4™ AS VANTAGENS DA SINERGIA DINÂMICA

	Levedura 1	LALVIN BM45	Variação (%)
Índice de PVPP	38	45	+18
Índice de Etanol	7,7	9,2	+20
Adstringência Tânica	47,5	39,2	-18

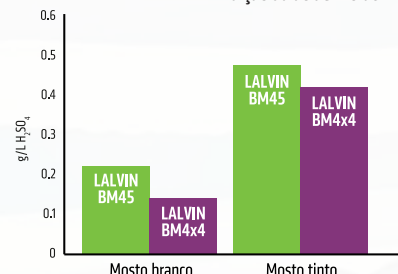
Impacto da levedura **LALVIN BM45™** na estabilização da cor (índice de PVPP) e a qualidade tânica de um vinho produzido a partir da casta Tannat da região de Madiran (França). As análises foram realizadas após 3 meses de estágio sobre as borras.



LALVIN BM4X4™: Capacidade fermentativa otimizada



LALVIN BM4X4™: Diminuição da acidez volátil



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 Lallemant para auxiliar 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 de fermentação ótima: 16 a 28 °C
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16% de álcool
- ▶ Fase de latência média
- ▶ Velocidade de fermentação média o que facilita a gestão da maceração

- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Não é considerada *amigável* da FML. Garantir um programa adequado de gestão e nutrição da FML
- ▶ Baixa produção de SO₂
- ▶ Baixa produção de espuma

*sujeito a condições da fermentação



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 25 a 40 g/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 levedura) 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.