

## ESTRUTURA E ESTABILIDADE DA COR

A principal característica desta levedura é a máxima salvaguarda da cor, ao nível da intensidade, estabilidade e evolução. A **LALVIN BRL97** permite em particular a elaboração de vinhos com um teor elevado de antocianas, evitando a sua absorção pela parede celular e aumentando a estabilidade devido a uma optimização da combinação dos taninos extraídos.

**LALVIN BRL97** foi selecionada entre mais de 600 estirpes isoladas na famosa região vitivinícola de Barolo DOCG pelo Departamento de Microbiologia e Agronomia da Universidade de Torino em colaboração com a Lallemand.

**LALVIN BRL97** é uma levedura muito robusta que se adapta muito bem à fermentação de vinhos tintos com um potencial alcoólico elevado. Os vinhos obtidos das fermentações com esta levedura apresentam uma elevada estrutura e estão bem adaptados a estágios mais prolongados. Ao nível aromático os aromas varietais são acentuados ampliando o bouquet aromático característico da uva.

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

Recomendada para a elaboração de vinhos tintos

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- ▶ Fator Killer K<sub>2</sub>
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16 % (v/v)
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Velocidade de fermentação rápida
- ▶ Temperatura de fermentação ótima: 15 a 28 °C
- ▶ Necessidade média em azoto assimilável. Analisar o NFA do mosto.
- ▶ Baixa produção de acidez volátil
- ▶ Boa produção de glicerol
- ▶ Baixa produção de H<sub>2</sub>S

## 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<sup>10</sup>ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10<sup>2</sup>ufc/g;  
*E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;  
 Bactérias Ácido Lácticas < 10<sup>2</sup>ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>4</sup>ufc/g; Bolores < 10<sup>3</sup>ufc/g;  
 Leveduras de outras espécies < 10<sup>3</sup>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 em vinhos rosés e tintos: 25 g/hL

É necessário adaptar a dose em função do estado sanitário na vindima e da higiene da adega.

- ▶ 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.