



## ESTRUTURA E ESTABILIDADE DA COR

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. A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DESTA LEVEDURA É A MÁXIMA SALVAGUARDA DA COR, AO NÍVEL DA INTENSIDADE, ESTABILIDADE E EVOLUÇÃO.

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN BRL97™ permite em particular a elaboração de vinhos com um teor elevado de antocianinas, evitando a sua absorção pela parede celular e aumentando a estabilidade devido a uma optimização da combinação dos taninos extraídos.

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.

## PROPRIEDADES\*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ Temperatura de fermentação ótima: 15 a 28°C
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16 % (v/v)
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Velocidade de fermentação rápida
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Compatível com bactérias maloláticas
- ▶ 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

\*sujeito a condições da fermentação

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 20 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 leveduras enológicas) 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.