

EXPRESSÃO DE AROMAS VARIETAIS NOMEADAMENTE TIÓIS DURANTE A FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA DE VINHOS BRANCOS E ROSÉS

EXENCE™ resulta do cruzamento natural entre duas estirpes de levedura seguido de uma estratégia de cruzamento em massa e pressão seletiva com o objetivo de obter uma estirpe aromática adaptada a revelar aromas varietais como tióis durante a fermentação alcoólica de vinhos brancos e rosés. Estirpe selecionada em colaboração com o Instituto para a biotecnologia do vinho da Universidade de Stellenbosch.



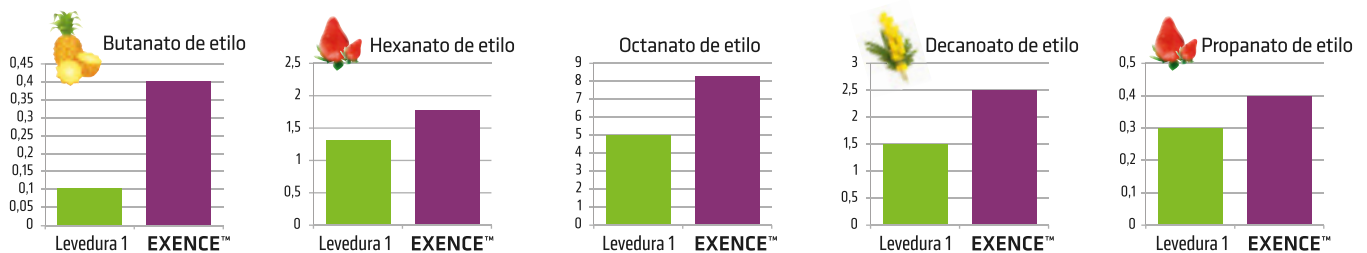
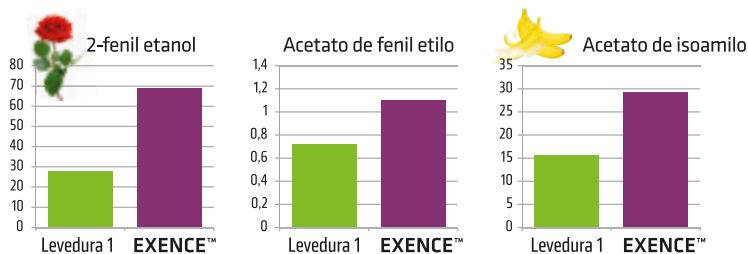
Há mais de 25 anos que a Lallemand seleciona as melhores leveduras enológicas da natureza. As condições de fermentação cada vez mais exigentes contribuíram para que a Lallemand desenvolve-se um novo processo de produção para estas leveduras naturais (100% e não OGM). Desde 2006 que o processo YSEO optimizou a fiabilidade da fermentação.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

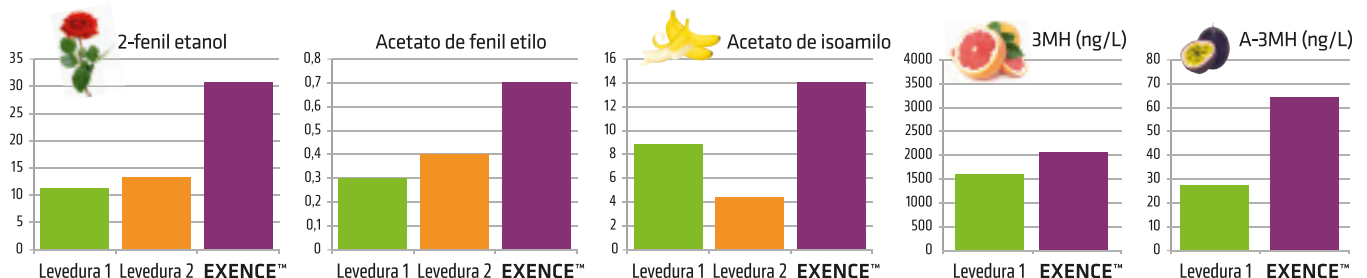
CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- ▶ Cultura pura *Saccharomyces cerevisiae*
- ▶ Fenótipo killer
- ▶ Muito boa implantação e arranque rápido da FA.
- ▶ Elevada resistência ao álcool - 14,5% (v/v).
- ▶ Muito resistente a temperaturas baixas (> 14°C)
- ▶ Necessidade baixa em azoto facilmente assimilável.
- ▶ Cinética de fermentação regular e segura.
- ▶ Elevado potencial aromático em uvas brancas para um perfil tecnológico centrado no estilo frutado.
- ▶ Bem adaptada a uvas com potencial tiólico elevado.

SAUVIGNON BLANC - França (Alta expressão de notas frutadas, florais e alta intensidade aromática)



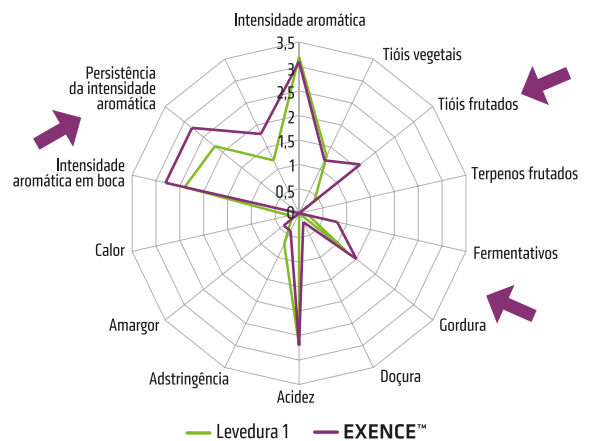
COLOMBARD - França



COLOMBARD 2012

Perfil sensorial (painel de consumidores)

Alto potencial aromático: Tióis frutados, com suavidade em boca e maior longitude como objetivo.



QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- ▶ Ionização - Não tratado por radiação
- ▶ Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento CE 1169/2011
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nano tecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento CE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (CEI) e Legislação europeia: Está conforme o CEI versão em vigor e Regulamento CE 606/2009 - Regras de execução do Regulamento CE 479/2008 no que respeita às categorias de produtos vitivinícolas, às práticas enológicas e às restrições que lhes são aplicáveis.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 40 g/hL

ATENÇÃO:

- ▶ A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 minutos.
- ▶ É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- ▶ A reidratação em mosto não é aconselhável.
- ▶ É altamente recomendada a utilização de um protetor de levedura da gama **GO-FERM**.

REIDRATAÇÃO:

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água morna (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. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo.
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: 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.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca ativa *Saccharomyces cerevisiae*, E491
Leveduras viáveis > 10¹⁰ ufc/g; Matéria Seca > 92 %; Coliformes < 10² ufc/g;

E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25 g;

Bactérias Lácticas < 10⁵ ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ ufc/g;

Bolores < 10³ ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10⁵ ufc/g;

Chumbo < 2 mg/kg; Mercúrio < 1 mg/kg; Arsénio < 3 mg/kg;

Cádmio < 1 mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

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.