

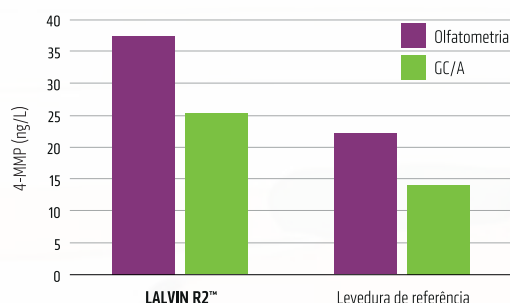


EXPRESSÃO DE AROMAS VARIETAIS FRUTADOS COM PRODUÇÃO DE ÉSTERES

LALVIN R2™ É UMA LEVEDURA ISOLADA EM SAUTERNES NA REGIÃO DE BORDEUX EM FRANÇA PELO AUSTRALIANO BRIAN CROSER E POSTERIORMENTE CARACTERIZADA PELO INSTITUTO AUSTRALIANO DE INVESTIGAÇÃO ENOLÓGICA (AWRI) EM ADELAIDE.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Atividade β -glicosídica elevada que potencia a expressão de aromas terpênicos responsáveis pelo carácter frutado varietal. A LALVIN R2™ é indicada para castas como o Moscatel e o Riesling que têm elevadas concentrações de terpenos varietais elevadas. Produção de diversos álcoois superiores e ésteres frutados que também contribuem para o aroma frutado, sendo estes potenciados em mostos com concentrações médias/elevadas de azoto orgânico. Recomendada para Sauvignon Blanc porque tem a capacidade de revelar alguns aromas da família dos tióis. Dado o seu impacto no aumento da expressão aromática é indicada para a fermentação de mostos de uvas com carácter varietal naturalmente baixo como Sultana e Chenin Blanc. A produção de ésteres torna-a ideal para vinhos de consumo imediato. Excelente tolerância a baixas temperaturas e capacidade de fermentar mesmo a 5°C. Levedura sensível a mostos nutricionalmente pobres, sendo fortemente recomendada a utilização de um produto da gama GO-FERM™ (protetores da levedura) e de um nutriente complexo da gama FERMAID™.



Comparação entre LALVIN R2™ e uma levedura de controlo para produzir 4-metil-mercaptopentanona (Ormières). Sauvignon blanc, de Limoux. Medidas olfactométricas e físicas.

O 4MMP é um dos compostos de impacto aromático mais importantes do Sauvignon blanc. O seu aroma é semelhante ao da groselha preta e do buxo.

PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ Temperaturas de fermentação ótimas: 5 a 30°C
- ▶ Tolerância ao álcool até 16% (v/v)
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Elevado vigor fermentativo
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Requisitos nutricionais médios
- ▶ Exigência média em azoto facilmente assimilável
- ▶ Baixa produção de SO₂
- ▶ Produção elevada de H₂S em condições de baixo teor de azoto
- ▶ facilmente assimilável, sendo necessário garantir uma boa nutrição do mosto
- ▶ Baixa produção de espuma

*sujeito a condições da fermentação



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 20 a 40g/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) 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.