

VINHOS BRANCOS MUITOS AROMÁTICOS E COM AÇÚCARES RESIDUAIS



- ▶ Selecionada pela Universidade de Massey, Nova Zelândia, caracteriza-se pela sua alta produção de ésteres, aumentando o carácter frutado (fruta exótica) e floral, especialmente em vinhos brancos de castas neutras fermentadas a baixas temperaturas, respeitando a acidez original do mosto.
- ▶ O seu carácter floculante facilita a *batonnage* e o estágio sobre borras finas em vinhos fermentados em barrica, aumentando o seu volume em boca devido à elevada libertação de polissacáridos.
- ▶ Indicada para a elaboração de vinhos rosés a partir de castas nobres.
- ▶ Castas indicadas: Airén, Viura, Sauvignon Blanc, Chardonnay fermentado em barrica, Merlot e Cabernet Sauvignon.
- ▶ Estirpe *Saccharomyces cerevisiae, var cerevisiae*.
- ▶ Selecionada pela Lallemmand em parceria com Universidade de Massey, Nova Zelândia.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- ▶ Perfil sensorial: Esteres
- ▶ Velocidade de fermentação: Baixa
- ▶ Fator killer: Sensível
- ▶ Necessidades nutricionais: Altas
- ▶ Resposta muito positiva a uma disponibilidade elevada de azoto no mosto, aumentando a intensidade aromática quanto maior forem os níveis de azoto facilmente assimilável (NFA).
- ▶ Produção de H₂S: Baixa
- ▶ Produção de acidez volátil: Muito baixa
- ▶ Produção de acetaldeído: Baixa
- ▶ Carácter floculante, obtendo-se borras compactas e vinhos com baixa turbidez rapidamente (efeito clarificante).

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergénicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ 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.
- ▶ Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- ▶ Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

REQUISITOS DO MOSTO:

- ▶ Álcool provável < 16% v/v
- ▶ Temperatura ótima de fermentação: 15 a 20°C

ESPECIFICAÇÕES

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

Ingredientes: levedura, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%;

Leveduras de outras espécies < 10³ufc/g; Coliformes < 10³ufc/g; *E. coli* - Ausente/g;

S. aureus - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Lácticas < 10²ufc/g;

Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g; Chumbo < 2mg/kg;

Mercurio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

20-30g/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.
- ▶ Em mostos com elevado álcool provável (> 13% v/v) é recomendada a adição de 20g/hL de GO-FERM PROTECT na água de

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.
2. Agitar suavemente para eliminação de grumos.
3. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
4. 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.

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.