

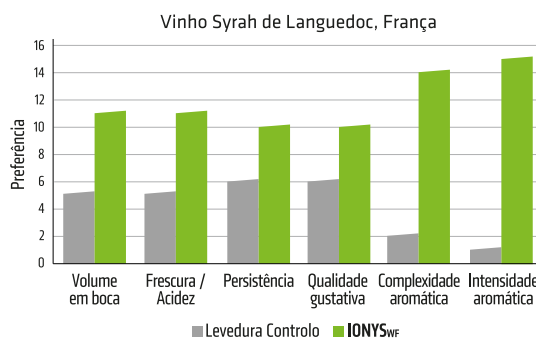
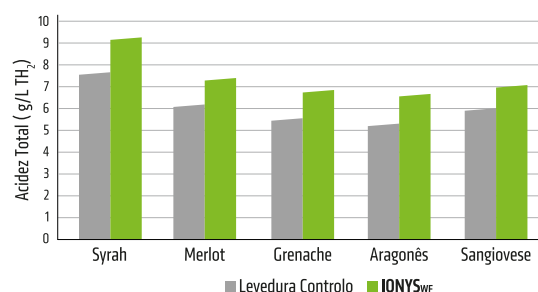
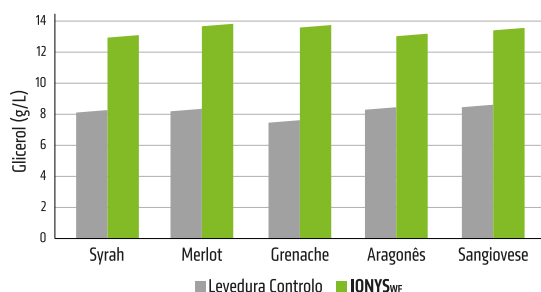
LEVEDURA QUE ACIDIFICA OS MOSTOS AUMENTANDO O EQUILÍBRIO

É a primeira levedura enológica que foi seleccionada da espécie *Saccharomyces cerevisiae* pela sua capacidade de acidificar naturalmente o mosto durante a fermentação.

Os vinhos obtidos a partir de uvas muito maduras e fermentados com esta levedura apresentam-se mais equilibrados e frescos. Ionys é o resultado de um projeto de investigação entre a Lallemand Enologia e o INRA (Instituto Nacional de Investigação Agronómica) em Montpellier, França. O objetivo desta colaboração foi seleccionar uma levedura enológica mais adaptada às condições de aquecimento global. IONYSWF é ideal para a elaboração de vinhos tintos, rosés e brancos provenientes principalmente de climas quentes e para castas em que os Enólogos precisam de equilibrar a falta de acidez. Em vinhos tintos, favorece a adaptação ao estágio mantendo um correto equilíbrio em boca (sensação de acidez agradável) assim como o perfil aromático. Em vinhos brancos e rosés fermentados com IONYSWF a complexidade aromática é mais intensa com uma excelente acidez.

VANTAGENS:

IONYS_{WF} é uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada com um metabolismo único e singular capaz de produzir mais glicerol e ácidos orgânicos (málico, α -cetoglutárico e ácido succínico).



Avaliação sensorial de um painel de provadores profissionais
(16 participantes: críticos de vinhos, "Master of Wine" e consumidores de vinho).

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- ▶ Elevada capacidade acidificante: diferenças em acidez total: +0.4 a 1.4 g/L / redução de pH: 0.04 a 0.2
- ▶ Alta produção de glicerol (até 15g/L)
- ▶ Menor produção de álcool (0.4-0.8% v/v) em condições de adega vs outras leveduras enológicas seleccionadas utilizadas nas mesmas condições
- ▶ Produção muito reduzida de acidez volátil
- ▶ Muito baixa produção de SO₂
- ▶ Tolerância ao etanol: 15.5%
- ▶ Necessidades de azoto: Muito elevadas (é necessária uma adequada nutrição)
- ▶ Fase estacionária longa mas constante
- ▶ Gama de temperatura:
 - 24 a 28°C em tintos
 - 16 a 18°C em brancos e rosés

REFERÊNCIA:

DEQUIN Sylvie, TILLOY Valentin, ORTIZ-JULIEN, Anne, NOBLE Jessica: Metodologia para o desenvolvimento de uma estirpe de levedura com baixa produção de etanol. Estirpes de leveduras obtidas e a sua utilização.

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.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 40g/hL

- ▶ A duração total da reidratação não deve exceder os 45 minutos.
- ▶ Na receção, os níveis de SO₂ devem ser ≤ 4g/hL.
- ▶ É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- ▶ A reidratação em mosto não é aconselhável.

REHIDRATAÇÃO:

1. Suspender 30g/hL de **GO-FERM PROTECT EVOLUTION** em 10 vezes o seu peso em água a 43°C. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido e a solução estiver a 40°C adicionar a **IONYS**.
2. Agitar lentamente e aguardar 20 minutos.
3. Inocular 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.

NUTRIÇÃO:

Uma nutrição equilibrada é muito importante para a levedura durante a fermentação. A aplicação de **NUTRIENT VIT** deverá ser realizada em duas etapas:

1. Início da fermentação
2. Após degradação de 1/3 do açúcar (final da fase exponencial e início da fase estacionária).

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem: **Local seco com temperatura entre 4 a 11°C.**

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.
 Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491
 Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10²ufc/g;
E. coli Ausente/g; *S. aureus* Ausente/g; *Salmonella* Ausente/25 g;
 Bactérias Ácido Lácticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g;
 Bolores < 10³ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10⁵ufc/g; Chumbo < 2 mg/kg;
 Mercúrio < 1 mg/kg; Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg

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.