VELLUTO EVOLUTION

ELEVADA PRODUÇÃO DE GLICEROL E DE AROMAS FRUTADOS E BALSÂMICOS

Selecionada em Espanha pelo CSIC iata (Conselho Superior de Investigação Científica) a **VELLUTO EVOLUTION** caracteriza-se por uma elevada produção de glicerol em simultâneo com aromas frutados e balsâmicos.

Durante vários anos de seleção e investigação além dos ensaios em adegas de diferentes regiões vitivinícolas, a **VELLUTO EVOLUTION** demonstrou ser interessante para a produção de vinhos com complexidades e volume em castas como o Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Aragonês, Bobal e Monastrell.

YSEO™ PROCESS
Research in collaboration with Washington State University

Durante mais de 25 anos a Lallemand tem selecionado a partir da natureza as melhores leveduras de vinificação. As condições de fermentação cada vez mais desafiantes têm impulsionado a Lallemand a desenvolver um novo processo de produção para estas leveduras naturais – o processo YSEO® - que otimiza a segurança da fermentação alcoólica reduzindo os riscos de aparecimento de aromas indesejáveis. As leveduras YSEO® são 100% naturais e não OGM.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

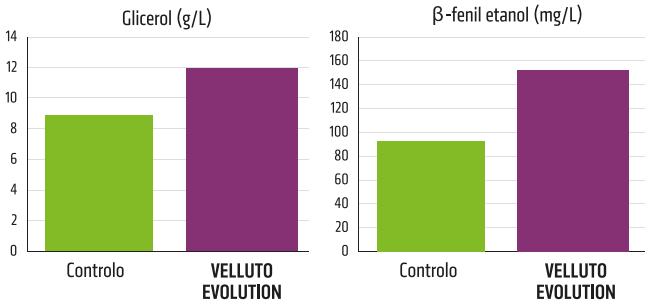
CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA

- Híbrido *Saccharomyces cerevisiae / uvarum*
- Possui fator killer
- Elevada produção de glicerol
- Boa cinética fermentativa: arranque rápido e final seguro
- Resistência a baixas temperaturas > 12°C (óptima entre 24 e 26°C, vinificação de tintos)
- Resistência ao álcool: 15% vol.
- Necessidades nutricionais: médio-alto
- Baixa produção de SO_2
- Boa compatibilidade com a fermentação malolática

PERFIL AROMÁTICO

A elevada produção de glicerol da **VELLUTO EVOLUTION** contribui para a produção de vinhos tintos sápidos e encorpados, com um paladar médio suave muito interessante. A atividade metabólica secundária desta levedura produz habitualmente quantidades significativas de caproato de etilo e fenil etanol que contribui para a presença de notas florais e aromas frutados.

Aragonês - La Rioja - Espanha - Vinho tinto para reserva - 14,5%



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 nanomaterais, 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.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije com cheiro característico a levedura.
Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae/ uvarum*, E491
Leveduras viáveis > 10^{10}ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10^{2}ufc/g;
E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;
Bactérias Lácticas < 10^{5}ufc/g; Bactérias Acéticas < 10^{4}ufc/g; Fungos < 10^{3}ufc/g;
Leveduras de outras espécies < 10^{5}ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;
Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

VELLUTO EVOLUTION

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 40 g/hL

A dose deve ser ajustada em função das condições fitossanitárias das uvas e da adega.

- 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 condições difíceis reidratar a levedura com um protetor de levedura da gama **GO-FERM**.

REHIDRATAÇÃO

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

Após a descida de 10 pontos da densidade inicial (quando a fermentação arrancou) aplicar um **NUTRIENT VIT**.

- Temperatura recomendada 16 a 24°C. Evitar temperaturas superiores a 28°C na elaboração de tintos.
- É recomendada a aplicação de oxigénio durante 1/3 da fermentação.
- Após o primeiro terço da fermentação alcoólica aplicar uma segunda dose de um **NUTRIENT VIT**.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem: 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.

Proenol® investigar, produzir, aconselhar

LALLEMAND LALLEMAND OENOLOGY

Travessa das Lages, 267
4410-308 VN Gaia | Portugal
T. (+351) 227 150 840
proenol@proenol.com | www.proenol.com

FT0902-02_Mar.20