



# VELLUTO EVOLUTION™

*Saccharomyces cerevisiae x uvarum*

Para vinhos finos voluptuosos

## DESCRIÇÃO

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.

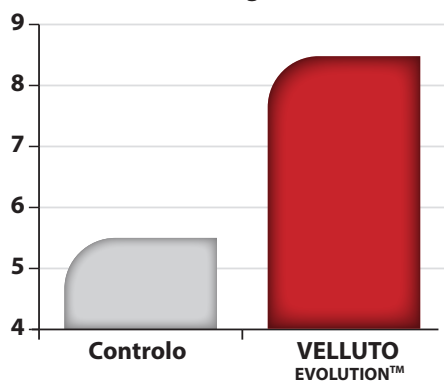


## APLICAÇÃO E RESULTADOS

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.

Bobal - Valência - Espanha  
Vinho tinto estilo jovem - 13,6% Álcool vol.

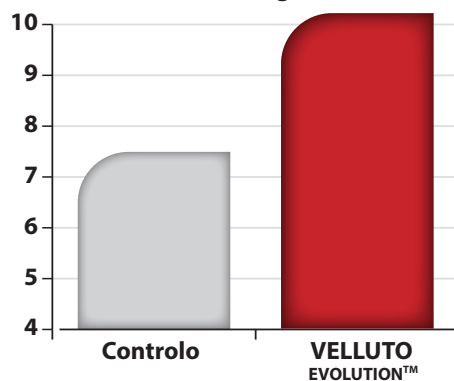
Glicerol (g/L)



Comentários do enólogo na prova:  
"Aromas de fruta com notas florais, encorpado e macio na boca, sávido e pronto a beber".

Tempranillo - Rioja - Espanha  
Vinho tinto de guarda - 13,5% vol. Álcool

Glicerol (g/L)



Comentário de prova do enólogo: "Aromas interessantes relacionados com notas balsâmicas que conferem complexidade ao conjunto. Na boca, o vinho é muito macio nesta fase (final da FML)".

**YSEO™**  
PROCESS  
Research in collaboration  
with Washington State University

YSEO™ significa Yeast Security and Sensory Optimization (Segurança da Levedura e Otimização Sensorial), um processo único de produção de levedura Lallemand para ajudar a superar condições de fermentação exigentes. YSEO™ aumenta a fiabilidade da fermentação alcoólica, melhorando a qualidade e o desempenho da levedura e reduz o risco de desvios sensoriais, mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO™ são 100% naturais e não OGM.

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY



## PROPRIEDADES\*

- Híbrido *Saccharomyces cerevisiae* / *uvarum*
- Fator competitivo («Killer K2») ativo
- Elevada produção de glicerol
- Boa cinética fermentativa: arranque rápido e final seguro
- Resistência a baixas temperaturas > 12 °C (ótima entre 24 e 26 °C, vinificação de tintos)
- Resistência ao álcool: 15% vol.
- Necessidades nutricionais: médio-alto
- Baixa produção de SO<sub>2</sub>
- Boa compatibilidade com a fermentação malolática

*\*sujeito a condições da fermentação*

## INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

### A. Reidratação sem protetor de leveduras

**Dosagem: 20 a 40 g/hL**

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 sumo/mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do sumo/mosto. to within 5-10°C of the juice/must temperature.
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 de um dos nossos produtos GO-FERM™ (protetor de leveduras de vinho) 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 geralmente aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Disponível em 500g e 10kg
- Conservar em local fresco e seco
- Após abertura utilizar rapidamente

Distribuído por:



As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS  
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTETORES



DERIVADOS DE  
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA  
VITICULTURA

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

**Soluções biológicas visionárias** - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.