



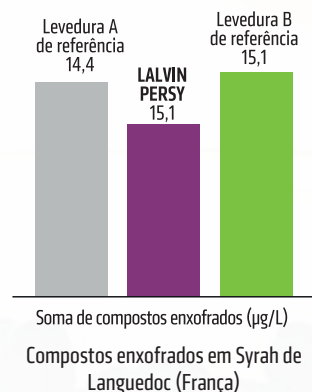
VINHOS EQUILIBRADOS E FRUTADOS

LALVIN PERSY™ É ALTAMENTE RECOMENDADA PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS COM A EXPRESSÃO COMPLETA DOS AROMAS VARIETAIS. DEVIDO ÀS SUAS PROPRIEDADES ÚNICAS TAL COMO A AUSÊNCIA DE PRODUÇÃO DE SO₂ E NÍVEIS IMPERCEPTÍVEIS DE H₂S, A LALVIN PERSY™ É A ESCOLHA ACERTADA PARA A FERMENTAÇÃO DE CASTAS COMO O SYRAH, ARAGONÊS OU PINTO NOIR, EVIDENCIANDO O PERFIL FRUTADO, FRESCURA E PERSISTÊNCIA AROMÁTICA. A SELEÇÃO DA LALVIN PERSY™ FOI REALIZADA ATRAVÉS DE UMA PARCERIA ENTRE A LALLEMAND, SUPAGRO E INRAE DE MONTPELLIER. A INOVADORA TÉCNICA DE SELEÇÃO DA LEVEDURA FOI PATENTEADA “MÉTODO DE CONTROLO DA PRODUÇÃO DE SULFITOS, SULFÍDRICOS E ACETALDEÍDO PELA LEVEDURA”.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN PERSY™ apresenta uma excelente capacidade fermentativa, tolerância ao álcool e boa compatibilidade com a FML.

Os vinhos fermentados com LALVIN PERSY™ provenientes de diferentes castas apresentam um impacto evidente na percepção gustativa com taninos suaves e redondos.



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 Lallemmand 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.

PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ Temperatura ótima de fermentação: 15 a 28°C
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16% v/v
- ▶ Velocidade de fermentação: moderada a rápida
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Compatível com bactérias maloláticas do vinho
- ▶ Exigência de azoto: Baixa
- ▶ Excelente compatibilidade com a FML
- ▶ Produção:
 - ▶ Acidez volátil: Baixa
 - ▶ H₂S: Imperceptível
 - ▶ SO₂: Baixa a ausente
 - ▶ Compostos com ligação a SO₂: Baixa

*sujeito a condições da fermentação



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 25 a 40 g/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 levedura) 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.

Esta levedura foi selecionada utilizando uma abordagem QTL (Quantitative Trait Locus) resultante de um projeto de investigação em colaboração com o INRAE. A tese de doutoramento «Identificação da base molecular das Propriedades tecnológicas da levedura enológica» (Jessica Noble, Orientador: Bruno Blondin, 2011) resultou no desenvolvimento de uma técnica de seleção inovadora para a levedura que produz níveis muito baixos ou nulos de SO₂, H₂S e acetaldeído. Este trabalho resultou num pedido de patente submetido pelo INRAE: «Método de controlo da produção de dióxido de enxofre, sulfureto de hidrogénio e acetaldeído por leveduras (Variantes MET₂ / SKP₂)». Este método de mapeamento de QTL e de retrocruzamento foi aplicado para selecionar esta levedura. Método de seleção patenteado (EP2807247) pelo INRAE.

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.