

DEVOLVA A FRESCURA AO SEU VINHO

LAKTIA é uma cultura pura de *Lachancea thermotolerans*, selecionada pela Lallemand pela sua elevada capacidade de produzir ácido láctico durante a fermentação. Aplicada em inoculação sequencial com a maioria das leveduras *Saccharomyces cerevisiae* selecionadas, a **LAKTIA** produz teores significativos de ácido láctico sendo é uma ferramenta natural para lotear e/ou reequilibrar vinhos de climas quentes. Além de frescura e acidez a **LAKTIA** também contribui para a complexidade aromática desde o início da fermentação alcoólica.



A grande variedade de leveduras naturais selecionadas reflete a biodiversidade existente, no entanto, esta diversidade é subexplorada apesar do grande número de espécies e subespécies (para além de *Saccharomyces cerevisiae*) que estão presentes na maior parte dos mostos de uva.

Durante a fermentação espontânea, a dinâmica da população microbiana resulta numa sucessão de processos metabólicos que indiscutivelmente contribuem de uma forma positiva e negativa para a complexidade e diversidade aromática do vinho.

Devido ao programa de investigação da Lallemand I&D, a gestão da fermentação alcoólica (FA) através da utilização de leveduras selecionadas não convencionais em inoculação sequencial com *Saccharomyces cerevisiae* abre novas possibilidades para os Enólogos.



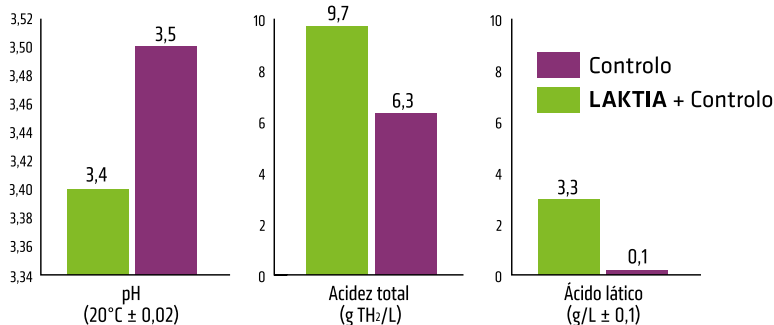
Durante mais de 25 anos a Lallemand tem selecionado a partir da natureza as melhores leveduras de vinificação. As condições de fermentação cada vez mais desafiantes têm impulsionado a Lallemand a desenvolver um novo processo de produção para estas leveduras naturais - o processo YSEO® - que otimiza a 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:

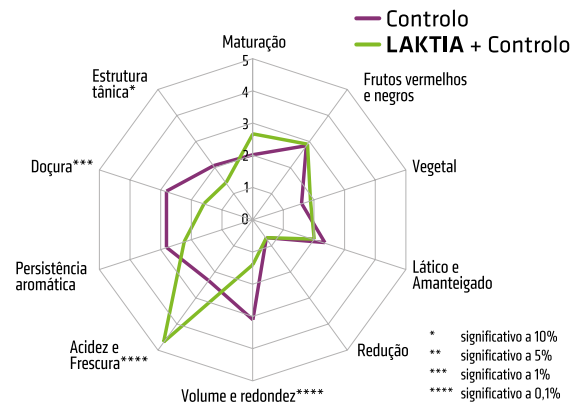
- ▶ Fase de latência: moderada
- ▶ Tolerância ao álcool < 10% v/v
- ▶ Temperatura óptima de fermentação: 14 a 28°C
- ▶ Elevada necessidade de azoto
- ▶ Baixa produção de acidez volátil
- ▶ Elevada produção de glicerol

Impacto na acidez (aragonês 2017)



Analises no final da FA (A concentração de málico e acidez volátil é idêntica)

Prova de vinho Merlot 2017 (sul de França)



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.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

25 g/hl para utilização em inoculação sequencial

ATENÇÃO: Antes da inoculação garantir a concentração de SO₂ livre no mosto < 15mg/L.

1º INOCULAÇÃO - LAKTIA

- ▶ Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 30°C.
- ▶ Após 15 minutos de reidratação homogeneizar suavemente.
- ▶ Incorporar a levedura 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.
- ▶ A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 minutos.

2º INOCULAÇÃO - SACCHAROMYCES CEREVISIAE

- ▶ Inocular a 25g/hL 24 horas após a adição da LAKTIA.
- ▶ 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.
- ▶ Após 20 minutos de reidratação homogeneizar suavemente.
- ▶ Incorporar a levedura reidratada 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:

- ▶ Aplicar um nutriente orgânico da levedura logo após a inoculação da LAKTIA e um nutriente orgânico ou complexo da levedura a 1/3 da fermentação alcoólica.

GESTÃO DA FML RECOMENDADA:

- ▶ Optar pela inoculação de bactérias maloláticas: 24h após a inoculação da *Saccharomyces cerevisiae* ou seja 48h após a inoculação da LAKTIA.
- ▶ Para uma inoculação sequencial com bactérias maloláticas, se a concentração de ácido láctico for > 3g/L lotear com outros vinhos antes da inoculação.

Para informação adicional consultar o nosso Departamento de Enologia.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem: 4°C

Após abertura utilizar rapidamente.

ESPECIFICAÇÕES

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

Ingredientes: Levedura seca activa *Lachancea thermotolerans*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Leveduras de outras espécies < 10⁵ufc/g;

Coliformes < 10²ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;

Bactérias Lácticas < 10²ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g;

Chumbo < 2 mg/kg; Mercúrio < 1 mg/kg; Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg