



MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC: RESPEITA O CARÁTER VARIETAL

A LALVIN MSB™ FOI ISOLADA NA REGIÃO DE MARLBOROUGH (NOVA ZELÂNDIA) NO ÂMBITO DE UM PROJETO LIDERADO PELA EQUIPA DE I&D DA LALLEMAND ENOLOGIA. A LALVIN MSB™ FOI ESPECIFICAMENTE SELECIONADA PELO SEU DESEMPENHO FERMENTATIVO E CAPACIDADE DE RESPEITAR O CARÁTER VARIETAL SAUVIGNON BLANC E DE CONTRIBUIR PARA A PRODUÇÃO DE VINHOS ELEGANTES E EQUILIBRADOS.

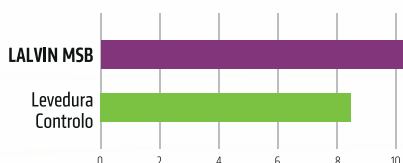
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Os ensaios em adegas demonstraram consistentemente que a **LALVIN MSB™** produz vinhos Sauvignon Blanc elegantes com notas tropicais, frutadas, toranja picante e um toque de limão. Esta produção de tiol frutado bem equilibrada é acompanhada por uma excelente percepção de sensação em boca nos vinhos fermentados com **LALVIN MSB™**.

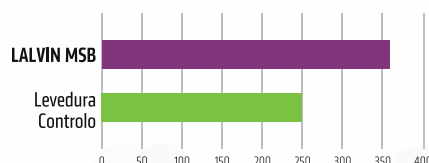
Os vinhos fermentados com **LALVIN MSB™** apresentam um perfil sensorial bem equilibrado nas diferentes famílias de aromas.



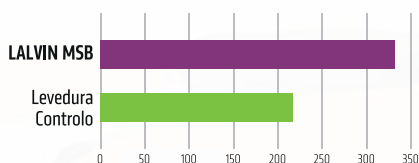
CITRINOS



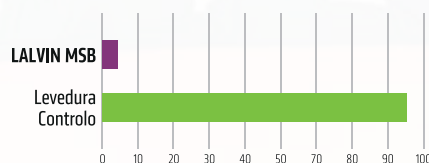
FRUTOS TROPICAIS



FRUTOS BRANCOS



PERCEÇÃO TIÓLICA VEGETAL



Índice de aromas com base no valor da atividade olfativa • Sauvignon Blanc (Vale do Loire, França)

Teor inicial de açúcar = 220g/L • NFA inicial = 110mg/L • AT = 6,28g/L (TH₂) • pH = 3,18 • SO₂ livre <5mg/L • SO₂ total = 22mg/L

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 auxiliar 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 ideal de fermentação > 14 °C
- ▶ Tolerância ao álcool 14,5% v/v
- ▶ Taxa de fermentação estável e moderada
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Necessidade média de azoto
- ▶ Baixo potencial relativo para produção de SO₂
- ▶ Baixa produção de H₂S
- ▶ Variedades sugeridas - Sauvignon Blanc - Chenin Blanc

*sujeito a condições da fermentação



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 20 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.

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.