

REALÇA A FRESCURA E O CARÁCTER VARIETAL FRUTADO EM VINHOS ROSÉS

Lalvin ICV SUNROSE é uma levedura enológica selecionada que foi isolada na natureza e é especificamente recomendada para vinhos rosés em que se pretende realçar a fruta vermelha. **Lalvin ICV SUNROSE** produz vinhos elegantes, complexos, redondos e equilibrados em boca preservando a frescura.

Selecionada em França em colaboração com o Institut Coopératif du Vin (ICV) **Lalvin ICV SUNROSE** é especialmente adequada para castas mediterrânicas.

BENEFÍCIOS:

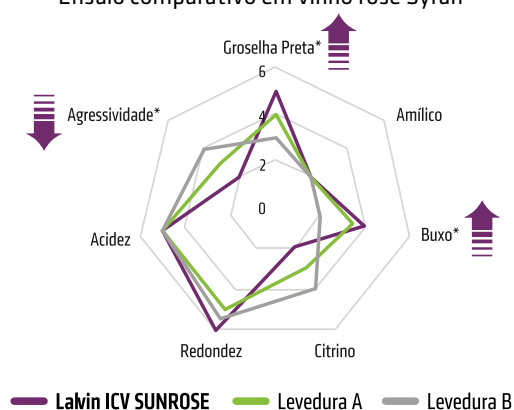
- ▶ **Lalvin ICV SUNROSE** contribui para a produção de aromas frescos e frutados e está adaptada para diferentes processos tais como a maceração pelicular mantendo a frescura que os apreciadores de vinhos rosés valorizam. Aumenta o volume e redondez gustativa contribuindo para um equilíbrio muito valorizado nos rosés atuais.
- ▶ Com excelentes taxas de implantação, baixa produção de acidez volátil mesmo em uvas com elevada concentração de açúcar inicial e carácter robusto, **Lalvin ICV SUNROSE** é perfeitamente adequada para a fermentação de uvas bem maduras.

PROPRIEDADES:

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae*
- ▶ Fator competitivo: K2 positivo
- ▶ Temperatura de fermentação recomendada: 14 - 20°C
- ▶ Velocidade de fermentação: estável e moderada
- ▶ Necessidade de azoto: média
- ▶ Potencial para produção de SO₂ e acetaldeído: baixo
- ▶ Tolerância ao álcool 16% v/v

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Ensaio comparativo em vinho rosé Syrah



Análise sensorial realizada por um painel especialista de 10 provadores

*Nível de significância=10%

frescura
 frutos vermelhos
 complexidade
 buxo
 groselha preta
 framboesa
 redondez
 amilico
 agressividade*
 acidez
 buxo*
 citrino

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- ▶ Alergênicos - 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.
- ▶ Irradiação - Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- ▶ 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.
- ▶ Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 40 g/hL

- ▶ A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45min.
- ▶ É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- ▶ A reidratação em mosto não é aconselhável.
- ▶ Em mostos com elevado álcool provável (< 13% v/v) é aconselhada a reidratação com 30g/hL de **GO-FERM PROTECT EVOLUTION**.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem.

Local fresco e seco.

ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor bege com odor típico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca ativa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10²ufc/g;

E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;

Bactérias Lácticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g;

Leveduras de outras espécies < 10⁵ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;

Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

REIDRATAÇÃO:

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35-40°C.
2. Misturar lentamente e deixar repousar 20 minutos.
3. Incorporar a suspensão 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 10L de levedura reidratada adicionar 10L de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

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.