



VINHOS TINTOS DE EXCELÊNCIA, FINAL DE BOCA INTENSO E PROLONGADO COM NOTAS DE FRUTOS NEGROS

LALVIN ICV BLACKPEARL™ FOI ISOLADA NO SUL DE FRANÇA ENTRE O MAR MEDITERRÂNEO E OS PIRENÉUS. A SELEÇÃO FOI REALIZADA PELA LALLEMAND EM COLABORAÇÃO COM O GRUPO ICV (INSTITUTO COOPERATIVO DO VINHO). LALVIN ICV BLACKPEARL™ APRESENTA UM ROBUSTO DESEMPENHO FERMENTATIVO EM UVAS COM ELEVADA MATUREZAÇÃO E UMA FORTE CAPACIDADE DE EXPRESSAR O POTENCIAL ORIGINAL DOS FRUTOS NEGROS EM UVAS TINTAS DE ELEVADA QUALIDADE.

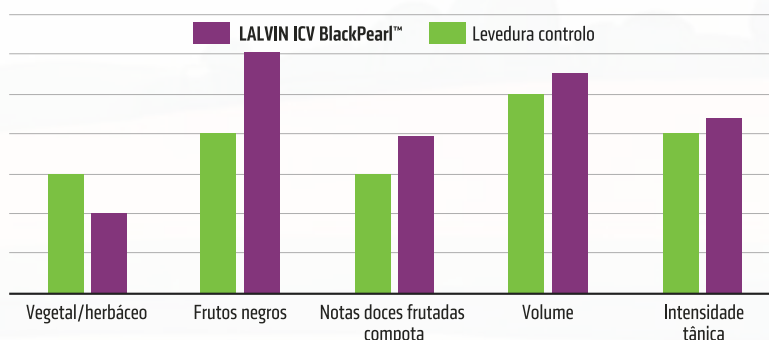
APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN ICV BlackPearl™ contribui para um perfil intenso a frutos negros tais como a groselha preta e as amoras, aumentando o volume em boca e contribuindo para um equilíbrio muito procurado em vinhos tintos de elevada qualidade. A LALVIN ICV BlackPearl™ é recomendada para uma grande variedade de castas tintas. As variedades sugeridas incluem Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon Touriga Nacional, Touriga Franca e Aragonês. LALVIN ICV BlackPearl™ tem uma excelente capacidade de adaptação a processos de vinificação com microoxigenação.

Diversas aplicações em adega demonstraram que os vinhos obtidos com LALVIN ICV BlackPearl™ mantêm um perfil sensorial estável ao longo do tempo, conservando a intensidade, concentração e perfil frutado. Esta longevidade mesmo após o envelhecimento ou o armazenamento em depósitos é um precioso ativo no segmento dos vinhos com uma qualidade de excelência.

APLICAÇÃO EM ADEGA NA CASTA SYRAH, SUL DE FRANÇA

Álcool = 14,4% e pH = 3,7



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*
- ▶ Gama de temperatura da fermentação alcoólica: 18 a 28 °C
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16% (v/v)
- ▶ Capacidade fermentativa boa a excelente mesmo a temperaturas elevadas
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») neutro
- ▶ Necessidade de azoto média a elevada
- ▶ Potencial de produção de SO₂ reduzido a muito reduzido
- ▶ Compatibilidade com bactérias enológicas selecionadas para a FML média a boa

*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.