



EQUILÍBRIO ENTRE FORÇA E DELICADEZA

ISOLADA NA REGIÃO DE SAINT CHINIAN, LALVIN ICV MILADY™ FOI SELECIONADA PELA SUA ROBUSTEZ FERMENTATIVA E IMPACTO SENSORIAL ÚNICO. A CAPACIDADE DE REDUZIR A AGRESSIVIDADE GUSTATIVA FOI UMA DAS CARACTERÍSTICAS CHAVE PROCURADA DURANTE SUA SELEÇÃO, BEM COMO A REDUÇÃO DA PERCEPÇÃO DE NOTAS VEGETAIS E HERBÁCEAS.

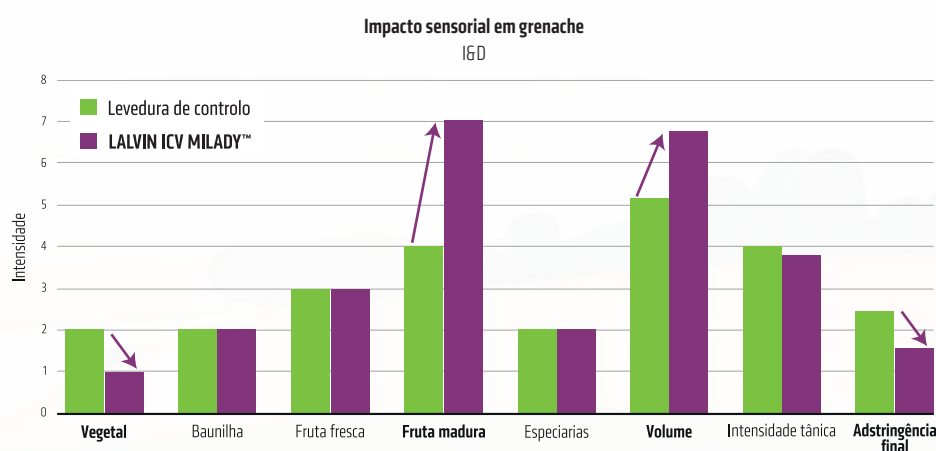
APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN ICV MILADY é uma estirpe robusta com uma fermentação eficaz, mesmo em mostos com elevado potencial alcoólico, e com baixa produção de acidez volátil.

Esta levedura enológica destaca-se pela sua capacidade de reduzir a percepção de notas vegetais e herbáceas.

LALVIN ICV MILADY otimiza a expressão do potencial frutado da uva.

LALVIN ICV MILADY tem a capacidade de envolver taninos agressivos conferindo aos vinhos volume, suavidade e equilíbrio. É uma escolha acertada para uma ampla gama de castas tintas.



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*
- ▶ Gama ótima de temperatura de fermentação: 15 a 28°C. Boa tolerância a altas temperaturas.
- ▶ Excelente capacidade fermentativa
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16%
- ▶ Velocidade de fermentação moderada

- ▶ Fator competitivo “Killer K2” ativo
- ▶ Necessidades nutricionais médias
- ▶ Baixa produção de acidez volátil
- ▶ Baixa a muito baixa produção de SO₂
- ▶ Baixa produção de H₂S

*sujeito a condições da fermentação



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 20 a 40 g/hL

Na receção, o nível de SO₂ deve ser ≤ 4 g/hL.

A. REIDRATAÇÃO SEM PROTETOR DE LEVEDURAS

1. Reidratar a levedura em 10 vezes seu peso em água (temperatura entre 35 °C e 40 °C).
2. Misturar suavemente para dissolução e aguardar 20 minutos.
3. Adicionar mosto à levedura reidratada para baixar gradualmente a temperatura, garantindo que a diferença entre a temperatura do mosto e a suspensão de levedura não ultrapasse 5-10 °C.
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.