



## PARA VINHOS ROSÉS E BRANCOS FRESCOS COM NOTAS CÍTRICAS E EXÓTICAS

A SELEÇÃO DA LALVIN ICV OPALE 2.0™ FOI REALIZADA ATRAVÉS DE UM ESTUDO DE COLABORAÇÃO ENTRE O GRUPO ICV, LALLEMAND ENOLOGIA, MONTPELLIER SUPAGRO E INRAE. ESTA ABORDAGEM UTILIZANDO TÉCNICAS INOVADORAS DE SELEÇÃO ASSISTIDA POR MARCADORES QTL PERMITIU A SELEÇÃO DE LEVEDURAS COM BAIXA OU NENHUMA PRODUÇÃO DE H<sub>2</sub>S, SO<sub>2</sub> E ACETALDEÍDO. LALVIN ICV OPALE 2.0™ FOI SELECIONADA PELA SUA ROBUSTEZ E PELA SUA CAPACIDADE DE PRODUZIR VINHOS BRANCOS E ROSÉS FRESCOS, LIMPOS E INTENSOS.



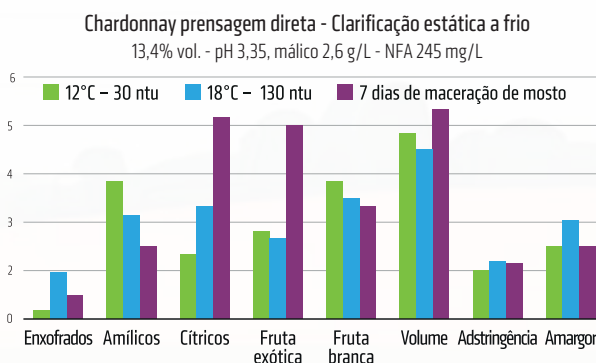
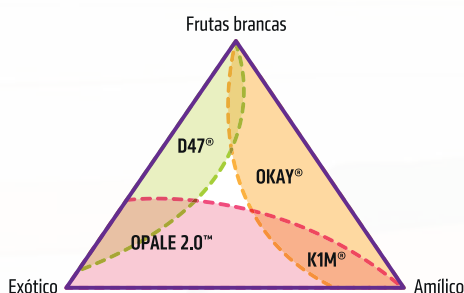
Método de seleção patentado (EP2807247) pelo INRAE

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN ICV OPALE 2.0™ apresenta uma capacidade especial para produzir níveis muito baixos de H<sub>2</sub>S e SO<sub>2</sub>. As concentrações finais reduzidas de acetaldeído produzidas pela LALVIN ICV OPALE 2.0™ é um forte aliado para estabilizar a maioria dos vinhos com nível moderado de SO<sub>2</sub>.

LALVIN ICV OPALE 2.0™ promove a frescura do vinho; contribui para a intensidade de frutas exóticas, tropicais e cítricas.

### PERFIL AROMÁTICO



## YSEO™

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 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*
- ▶ Temperatura de fermentação recomendada: 12 a 28°C
- ▶ Tolerância ao álcool > 15% v/v
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Vigor fermentativo moderado
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Muito baixo potencial de produção de SO<sub>2</sub>
- ▶ Baixa produção de espuma
- ▶ Baixa produção de acetaldeído
- ▶ Baixa produção de acidez volátil

\*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.

Esta levedura foi selecionada utilizando uma abordagem QTL (Quantitative Trait Locus) resultante de um projeto de investigação em colaboração com o INRAE. A tese de doutoramento «Identificação da base molecular das Propriedades tecnológicas da levedura enológica» (Jessica Noble, Orientador: Bruno Blondin, 2011) resultou no desenvolvimento de uma técnica de seleção inovadora para a levedura que produz níveis muito baixos ou nulos de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S e acetaldeído. Este trabalho resultou num pedido de patente submetido pelo INRAE: «Método de controlo da produção de sulfitos, hidrogénio sulfuroso e acetaldeído por leveduras (Variantes MET<sub>2</sub> / SKP<sub>2</sub>)». Este método de mapeamento de QTL e de retrocruzamento foi aplicado para selecionar esta levedura. Método de seleção patenteado (EP2807247) pelo INRAE.

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.