



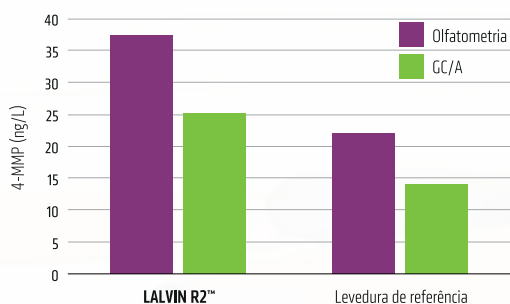
EXPRESSÃO DE AROMAS VARIETAIS FRUTADOS COM PRODUÇÃO DE ÉSTERES

OS VINHOS ESTILO PRIMEUR OU "JOVENS" REPRESENTAM UMA PERCENTAGEM SIGNIFICATIVA DOS VINHOS PRODUZIDOS NO MUNDO. GERALMENTE ESSES VINHOS SÃO ELABORADOS A PARTIR DE CASTAS CUJO POTENCIAL AROMÁTICO NÃO É MUITO ELEVADO. NO MOMENTO DA VINIFICAÇÃO É ENTÃO RECOMENDÁVEL PROMOVER A PRODUÇÃO DE AROMAS FERMENTATIVOS DA LEVEDURA COM O OBJETIVO DE REFORÇAR OS AROMAS FRUTADOS. ESTES VINHOS TÊM QUE SER FÁCEIS DE BEBER E COM UMA ESTRUTURA TÂNICA SUAVE NO ESPECTRO DOS VINHOS TINTOS. COM ESSE OBJETIVO, A LALVIN 71B™ FOI ISOLADA E SELECIONADA PELA EQUIPA DO PROF. MAUGENET NO INRAE DE NARBONNE EM FRANÇA.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

O êxito da LALVIN 71B™ deve-se à sua capacidade de produzir ésteres amílicos (acetato de isoamilo) o que reforça o perfil aromático dos vinhos fermentados a partir de castas neutras. Além disso a LALVIN 71B™ metaboliza parte do ácido málico que existe em mostos com acidez elevada suavizando esta forte característica. Em lotes de vinhos fermentados com outras leveduras, esta levedura permite alcançar os compostos aromáticos procurados pelo Enólogo.

A LALVIN 71B™ tem a capacidade de adsorver parte dos compostos polifenólicos na sua parede celular limitando a estrutura tânica dos vinho jovens.



Comparação entre LALVIN R2™ e uma levedura de controlo para produzir 4-metil-mercaptopentanona (Ormières). Sauvignon blanc, de Limoux. Medidas olfatométricas e físicas.

O 4MMP é um dos compostos de impacto aromático mais importantes do Sauvignon blanc. O seu aroma é semelhante ao da groselha preta e do buxo.

PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- ▶ Temperatura ótima: 15 a 30°C
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 14% vol.
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Cinética de fermentação rápida
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») sensível
- ▶ Metaboliza entre 20 e 40% do ácido málico existente no mosto
- ▶ Reduzida necessidade de azoto assimilável
- ▶ Produção de glicerol: 3,2 a 3,8g/10 g de açúcar fermentado
- ▶ Necessidade em fatores de sobrevivência em vinificações com carência de SO₂
- ▶ Elevada produção de ésteres amílicos
- ▶ Baixa produção de SO₂
- ▶ Produção de acidez volátil moderada
- ▶ Facilita a fermentação malolática

*sujeito a condições da fermentação



DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 20 a 40g/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.