

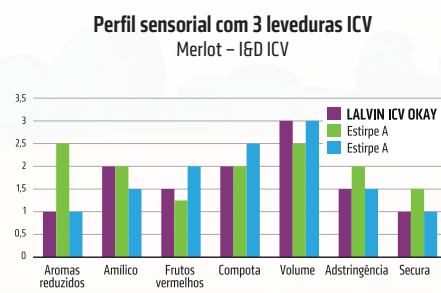
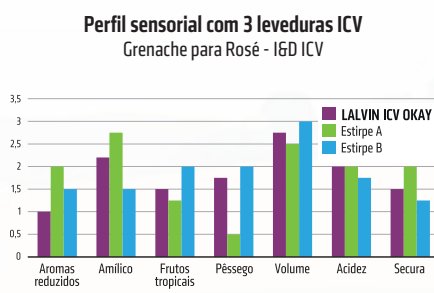
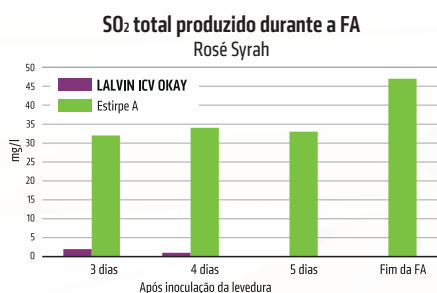


PARA ROSÉS, BRANCOS E TINTOS FRESCOS, AROMÁTICOS E LIMPOS BAIXA OU NULA PRODUÇÃO DE SO₂, H₂S E ACETALDEÍDO

LALVIN ICV OKAY™ FOI SELECIONADA DURANTE UM PROJETO DE DOUTORAMENTO COM UMA ABORDAGEM INOVADORA PARA A IDENTIFICAÇÃO DE UM NOVO MECANISMO RESPONSÁVEL PELO CONTROLO DA PRODUÇÃO DE SO₂ E H₂S PELA LEVEDURA ENOLÓGICA. UM ESTUDO GENÉTICO IDENTIFICOU A BASE MOLECULAR DESTAS PROPRIEDADES. TÉCNICAS INOVADORAS DE SELEÇÃO ASSISTIDA POR MARCADORES QTL FORAM UTILIZADAS PELA LALLEMAND ENOLOGIA E PELO GRUPO ICV (INSTITUT COOPÉRATIF DU VIN) EM COLABORAÇÃO COM O INRAE E SUP' AGRO MONTPELLIER (FRANÇA), PARA SELECIONAR A LALVIN ICV OKAY™.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN ICV OKAY™ oferece uma segurança fermentativa excelente e fiável numa vasta gama de condições de vinificação. LALVIN ICV OKAY™ apresenta uma capacidade especial para produzir níveis muito baixos ou nulos de SO₂ e paladares desagradáveis de enxofre, incluindo H₂S. A produção muito baixa ou nula de acetaldeído é um ótimo trunfo para estabilizar a maioria dos vinhos com níveis moderados de SO₂. Para vinhos rosés, brancos e tintos frescos e aromáticos, LALVIN ICV OKAY™ é a escolha ideal, porque produz níveis muito baixos de acidez volátil. Tende a contribuir para uma boa intensidade de fruta.



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*
- ▶ Temperatura óptima de fermentação: 12 a 30 °C
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16% v/v
- ▶ Fase de Latência: Muito curta
- ▶ Velocidade de fermentação: moderada
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Necessidades nutricionais: Baixas
- ▶ Produção de H₂S: Baixa
- ▶ Produção de SO₂: Muito baixa
- ▶ Volátil: Baixa
- ▶ Compatível com bactérias malolácticas

*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 leveduras) 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 do vinho» (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 SO₂, H₂S e acetaldeído. Este trabalho resultou num pedido de patente submetido pelo INRAE: «Método de controlo da produção de dióxido de enxofre, sulfureto de hidrogénio e acetaldeído por leveduras (Variantes MET₂ / SKP₂)». 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.