



LALVIN BA11™

Saccharomyces cerevisiae

Para um carácter frutado delicado e uma sensação na boca em vinhos brancos e rosés

DESCRIÇÃO

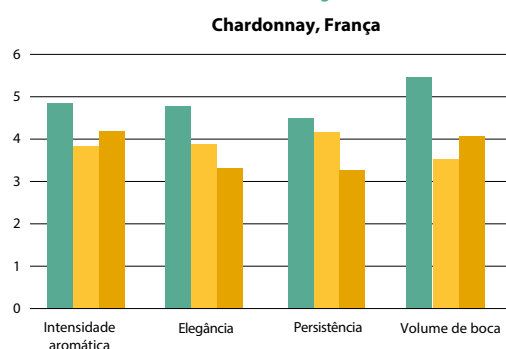
LALVIN BA11™ é uma levedura selecionada em Portugal na região da Bairrada pela Estação Vitivinícola da Bairrada em parceria com a Proenol. Esta levedura de vinho, capaz de fermentar vinhos brancos com um carácter frutado delicado e uma sensação de boca reforçada, foi selecionada a partir de um grande conjunto de isolados naturais.



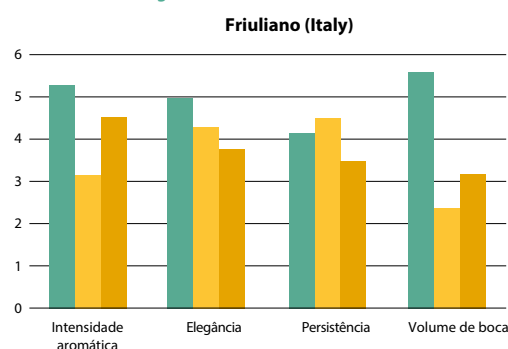
APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN BA11™ tem uma excelente cinética de fermentação, mesmo a baixas temperaturas, frequentemente desejáveis na produção de vinhos brancos. Os vinhos são limpos e aromáticos com descritores sensoriais de flor de laranjeira, ananás e alperce. A contribuição da sensação na boca é o resultado de influências coloidais, tais como polissacáridos que adicionam textura ao palato.

Avaliação sensorial do aroma e da sensação bucal



Comparação de 3 vinhos Chardonnay (Languedoc) fermentados com 3 estirpes de leveduras diferentes



Comparação de 3 vinhos Friulano da região de Friuli (Itália) fermentados com 3 estirpes de leveduras diferentes

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 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 ótima: 15 a 25 °C
 - Tolerância ao álcool ≤ 14%
 - Fase de latência curta
 - Velocidade de fermentação moderada
 - Fator competitivo («Killer K2») sensível
 - Requisitos de azoto assimilável: é imprescindível corrigir o azoto assimilável quando os valores são < 150mg/L.
 - Baixa produção de acidez volátil
 - Baixa produção de H₂S. Esta produção depende entre outros fatores da nutrição azotada.
 - Baixa produção de espuma

*sujeito a condições da fermentação

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

A. Reidratação sem protetor de leveduras

Dosagem: 20 a 40 g/hL

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 sumo/mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do sumo/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 de um dos nossos produtos GO-FERM™ (protetor de leveduras de vinho) 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 geralmente aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Disponível em 500 g
- Conservar em local fresco e seco
- Após abertura utilizar rapidamente

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.