



LALVIN BRL97™

Saccharomyces cerevisiae

Estrutura e estabilidade da cor

DESCRIÇÃO

LALVIN BRL97™ foi selecionada entre mais de 600 estirpes isoladas na famosa região vitivinícola de Barolo DOCG pelo Departamento de Microbiologia e Agronomia da Universidade de Torino em colaboração com a Lallemand. A principal característica desta levedura é a máxima salvaguarda da cor, ao nível da intensidade, estabilidade e evolução.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN BRL97™ permite em particular a elaboração de vinhos com um teor elevado de antocianas, evitando a sua absorção pela parede celular e aumentando a estabilidade devido a uma otimização da combinação dos taninos extraídos.

LALVIN BRL97™ é uma levedura muito robusta que se adapta muito bem à fermentação de vinhos tintos com um potencial alcoólico elevado.

Os vinhos obtidos das fermentações com esta levedura apresentam uma elevada estrutura e estão bem adaptados a estágios mais prolongados.

Ao nível aromático os aromas varietais são acentuados ampliando o bouquet aromático característico da uva.



PROPRIEDADES*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Temperatura de fermentação ótima: 15 a 28 °C
- Tolerância ao álcool ≤ 16 % (v/v)
- Fase de latência curta
- Velocidade de fermentação rápida
- Fator competitivo («Killer K2») ativo
- Compatível com bactérias maloláticas do vinho
- Necessidade média em azoto assimilável. Analisar o NFA do mosto
- Baixa produção de acidez volátil
- Boa produção de glicerol
- Baixa produção de H₂S

*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.