



# LALVIN BM4X4™

*Saccharomyces cerevisiae*

Maior intensidade aromática, intensidade de cor, bom comprimento de acabamento e desempenho de fermentação fiável

## DESCRIÇÃO

LALVIN BM4X4™ é o resultado de um estudo aprofundado realizado em colaboração com o INRAe (Montpellier, França) para otimizar o desempenho da popular levedura LALVIN BM45™. A levedura original, LALVIN BM45™, foi selecionada pelo Consórcio del Vino Brunello di Montalcino e pela Universidade de Siena (Toscana, Itália) para vinhos que passam por longas macerações. O processo «Dynamic Synergy» de otimização das interações positivas entre as leveduras foi aplicado com sucesso em LALVIN BM45™, resultando numa levedura mais eficiente e segura chamada LALVIN BM4X4™. Este produto mantém a mesma contribuição da levedura original com maior fiabilidade de fermentação.



## APLICAÇÃO E RESULTADOS

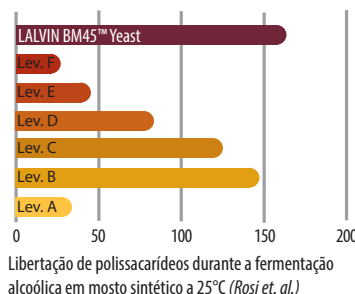
Durante a fermentação alcoólica a LALVIN BM4x4™ liberta uma quantidade significativa de polissacarídeos parietais incluindo determinadas moléculas que têm a capacidade notável de combinar e estabilizar os polifenóis do mosto.. Como resultado dessa combinação verifica-se um aumento da estabilidade da cor e diminuição sistemática da adstringência dos taninos.

LALVIN BM4X4™ é adequado para vinhos tintos, onde se procura uma sensação de boca, cor e cinética de fermentação fiável. Também é adequado para a produção de vinhos brancos encorpados.

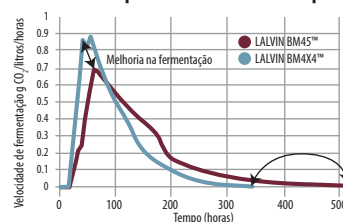
### LALVIN BM4X4™ As vantagens da sinergia dinâmica

	Levedura 1	LALVIN BM45™	Variação (%)
Índice de PVPP	38	45	+18
Índice de Etanol	7,7	9,2	+20
Adstringência Tanica	47,5	39,2	-18

Impacto da levedura LALVIN BM45™ na estabilização da cor (índice de PVPP) e a qualidade tânica de um vinho produzido a partir da casta Tannat da região de Madiran (França). As análises foram realizadas após 3 meses de estágio sobre as borras.

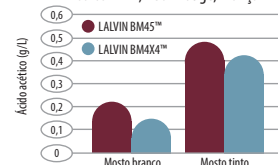


### LALVIN BM4X4™: Capacidade fermentativa otimizada



### LALVIN BM4X4™: Diminuição da acidez volátil

Ensaíos INRA, Pech Rouge, França



**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 óptima: 16 a 28 °C
  - Tolerância ao álcool ≤ 16% de álcool
  - Fase de latência média
  - Velocidade de fermentação média o que facilita a gestão da maceração
  - Fator competitivo («Killer K2») ativo
  - Não é considerado amigável ao FML. Garantir um programa adequado de gerenciamento e nutrição do FML
  - Baixa produção de SO<sub>2</sub>
  - 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. Novembro 2024



LEVEDURAS  
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS  
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES  
/PROTETORES



DERIVADOS DE  
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA  
VITICULTURA

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://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.