



LALVIN CLOS™

Saccharomyces cerevisiae

Para vinhos tintos ultra-premium com complexidade e mineralidade
Seleção: Priorat D.O.C.

DESCRIÇÃO

A LALVIN CLOS™ foi selecionada na região do Priorato pela Faculdade de Enologia de Tarragona da Universidade de Rovira e Virgili em Espanha. Os critérios de seleção foram em primeiro lugar preservar o "terroir" da D.O.C. Priorato, onde os níveis de álcool e polifenóis são normalmente muito elevados e em mostos com baixo teor de nutrientes, e para respeitar e exprimir a mineralidade do terroir.

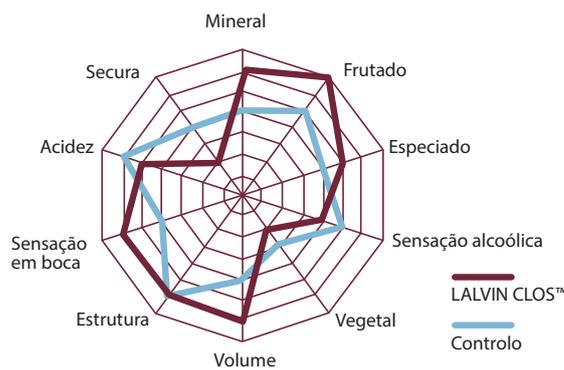
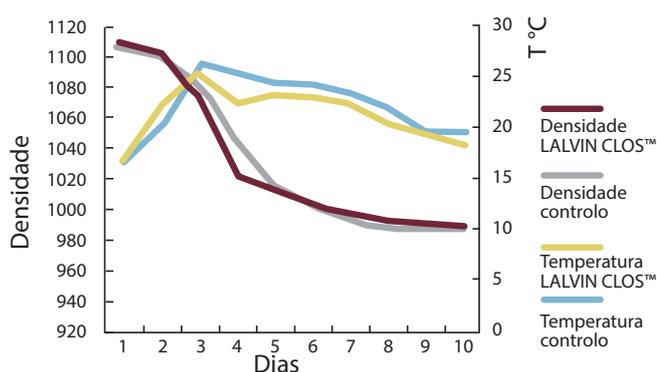


APLICAÇÃO E RESULTADOS

Os diferentes ensaios de vinificação realizados na região com esta estirpe, revelaram a sua grande capacidade de implementação numa ampla gama de temperaturas e com condições difíceis tais como níveis baixos de azoto. Os resultados de vários ensaios de vinificação experimentais e industriais noutras regiões com castas como Carignan, Garnacha, Syrah e Tinta Roriz confirmaram o potencial da estirpe como potenciadora da complexidade aromática, estrutura e volume de boca.

Graças a estas qualidades a LALVIN CLOS™ é uma ferramenta muito interessante para fermentação de vinhos Premium.

Ensaio comparativo com *Saccharomyces cerevisiae bayanus* em mosto com elevado álcool potencial



Resultados da FA com um painel profissional de 8 membros

Bellmunt de Priorat (D.O. Priorat). Grenache (Brix: 26.3; pH: 3.43; AT: 2.9 g/L).

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*
- Ampla gama de temperatura de fermentação: 13 a 32 °C
- Tolerância ao álcool $\leq 17\%$ (v/v)
- Velocidade de fermentação regular
- Fator competitivo («Killer K2») ativo
- Fase de latência curta
- Baixa necessidade de azoto assimilável
- Baixa produção de acidez volátil
- Elevada resistência ao SO₂
- Compatível com bactérias maloláticas do vinho

*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
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



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.