



CROSS EVOLUTION™

Saccharomyces cerevisiae

Revelar a natureza única dos seus vinhos brancos e rosés

DESCRIÇÃO

Muitos anos de investigação realizados no "Institute for Wine Biotechnology" na Universidade de Stellenbosch (África do Sul) em colaboração com a Lallemand, resultaram numa nova levedura - a CROSS EVOLUTION™, recomendada para vinhos brancos e rosés aromáticos com estrutura definida em boca. A hibridação é um fenómeno acelerado induzido pelo homem, reproduzindo o que normalmente ocorre na natureza mas de forma mais lenta.

Esta levedura resulta do cruzamento natural entre estirpes de *Saccharomyces cerevisiae* selecionadas pelas suas propriedades enológicas específicas. Esta técnica é utilizada com o objetivo de otimizar o rendimento das leveduras resultantes sem afetar a sua natureza biológica para além de incrementar a biodiversidade.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

A CROSS EVOLUTION™ realça o potencial aromático do mosto, contribui e equilibra a estrutura dos vinhos brancos e rosés incluindo os que são elaborados a partir de castas como o Chardonnay e Sauvignon. Fermenta muito bem mesmo em condições de baixo azoto assimilável e elevado álcool potencial.

PROPRIEDADES*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Temperatura ótima de fermentação: 14 a 16 °C
- Velocidade de fermentação regular
- Baixa necessidade de azoto
- Alta tolerância ao álcool
- Baixa produção de SO₂
- Incremento aromático: Bom equilíbrio entre fruta fresca e aromas vegetais agradáveis.
- Estrutura em boca: Bom equilíbrio entre o volume e a acidez.
- Fator competitivo («Killer K2») ativo

*sujeito a condições da fermentação

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.



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. to within 5-10°C of the juice/must temperature.
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 e 10 kg
- 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.