



# LALVIN CY3079™

*Saccharomyces cerevisiae*

## A levedura para Chardonnay Premium com complexidade e redondeza

### DESCRIÇÃO

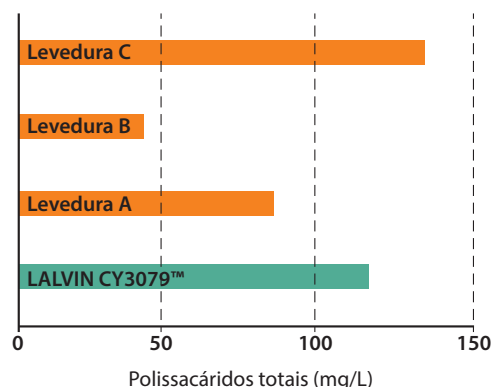
A levedura LALVIN CY3079™ foi selecionada pelo BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) com o objetivo de realçar o potencial qualitativo e a expressão aromática da casta Chardonnay em solos da Borgonha. Como resultado da sua utilização ao longo de anos, a LALVIN CY3079™ tornou-se a levedura de referência para o Chardonnay fermentado e/ou estagiado em madeira.

Esta levedura é uma levedura de fermentação estável que tende a abrandar consideravelmente no final da fermentação, o que pode ser desejável para um contacto prolongado com as borras.



### APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN CY3079™ respeita o carácter varietal da uva. Devido à sua tendência para sofrer uma autólise precoce, contribui com caracteres descritos como manteiga fresca, pão torrado, mel, avelã, baunilha ou amêndoa quando deixado sobre as borras, e resulta num vinho com complexidade e sensação na boca, frequentemente descrita como uma textura suave e cremosa. A libertação de polissacáridos da levedura durante a autólise tende a contribuir para a sensação de boca, aumentando a redondeza e o peso do paladar. O tipo de solo e as condições climáticas da vinha (climas frescos ou quentes) influenciam o aroma observado



Libertação de polissacáridos totais durante a fermentação alcoólica por diferentes leveduras

**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: 15 a 25 °C
  - Boa tolerância ao álcool < 15,5%
  - Fase de latência: média
  - Velocidade de fermentação: média
  - Fator competitivo («Killer K2») sensível
  - Necessidade elevada de azoto
- assimilável
- Produção de acidez volátil: baixa
  - Sensível a deficiências de O<sub>2</sub>
  - Produção de SO<sub>2</sub>: média
  - Produção de espuma: baixa
  - Boa sedimentação das borras
  - 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  
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTETORES



DERIVADOS DE  
LEVEDURA ESPECIFICOS



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.