



LALVIN CY3079™

Saccharomyces cerevisiae

A levedura para Chardonnay Premium com complexidade e redondeza

DESCRIÇÃO

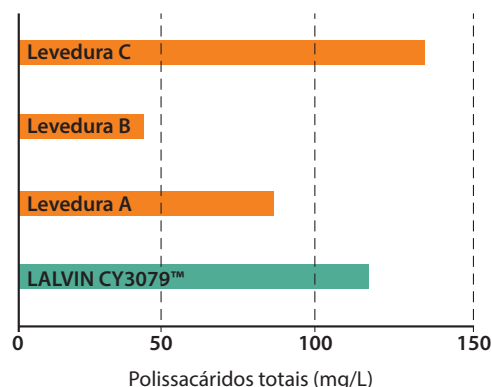
A levedura LALVIN CY3079™ foi selecionada pelo BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) com o objetivo de realçar o potencial qualitativo e a expressão aromática da casta Chardonnay em solos da Borgonha. Como resultado da sua utilização ao longo de anos, a LALVIN CY3079™ tornou-se a levedura 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%
 - 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 O₂
 - Produção de SO₂: 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 2024



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.