



# LALVIN DV10™

*Saccharomyces cerevisiae*

Ideal para fermentação primária ou secundária  
Uma levedura fiável para a produção de vinhos  
vinhos espumantes e vinhos tranquilos brancos, rosés e tintos

## DESCRIÇÃO

LALVIN DV10™ foi isolado na famosa região francesa de vinhos espumantes de alta qualidade e é validado e recomendado pelo laboratório de microbiologia da Direção Qualidade e Desenvolvimento Duradouro do CIVC.



## APLICAÇÃO E RESULTADOS

A LALVIN DV10™ tem uma cinética de fermentação “forte” numa gama alargada de temperatura e com exigências nutricionais baixas. Esta levedura é conhecida pela sua capacidade de fermentar em condições de stress de pH baixo (2,8-2,9), elevado SO<sub>2</sub> total e baixas temperaturas. Poderá ser utilizada para reiniciar fermentações paradas.

A LALVIN DV10™ é considerada uma levedura neutra que respeita o caráter varietal e evita notas de amargor ao contrário de outras estirpes “cavalos de corrida” utilizadas na espumantização.

Temperatura °C	pH	SO <sub>2</sub> livre (mg/L)	Fermentação em garrafa (dias)	Açúcar Residual (g/L)
10	2,9	10	75	0
10	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
13	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
16	3,1	10	20	0

Resultados da 2ª fermentação em garrafa de LALVIN DV10™ a pH=3,3, 11% de álcool e 50mg/L de SO<sub>2</sub>



## PROPRIEDADES\*

- *Saccharomyces cerevisiae* Gal- (ex var. *bayanus*)
- Tolerância ao álcool  $\leq 18\%$  (v/v)
- Temperatura de fermentação ótima: 15 a 35 °C
- Fase de latência curta
- Cinética de fermentação rápida
- Necessidades em azoto assimilável baixas
- Fator competitivo ("Killer K2") neutro
- Low relative nutritional requirement
- Produção de SO<sub>2</sub> baixa a moderada
- Baixa produção de H<sub>2</sub>S
- Necessidade de O<sub>2</sub> moderada (necessário para a síntese de fatores de sobrevivência)
- Baixa produção de espuma
- Baixa produção de acidez volátil

\*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 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](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.