



LALVIN EC1118™

Saccharomyces cerevisiae

Segurança fermentativa, respeito varietal e espumantização

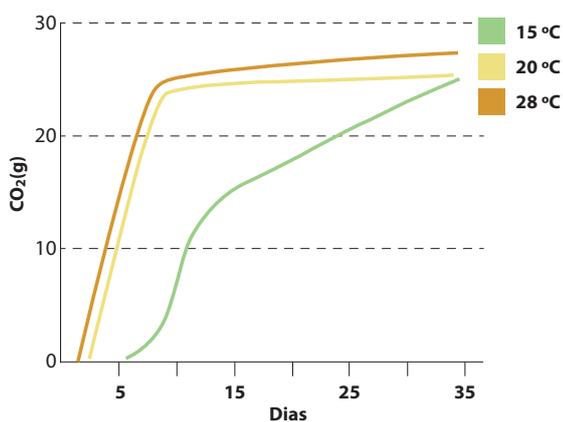
DESCRIÇÃO

Isolada da natureza na famosa região francesa de vinhos espumantes de alta qualidade LALVIN EC1118™ é mundialmente conhecida pelas suas capacidades de fermentação (tolerância ao álcool, boa capacidade de fermentação mesmo a baixas temperaturas, excelente capacidade de colonização) e é considerada por muitos como a levedura "universal". O seu perfil sensorial elegante e de baixo impacto associado a características de fermentação robustas numa ampla gama de pHs permite que esta estirpe seja utilizada para a produção fermentativa de vinhos espumantes, brancos e tintos.

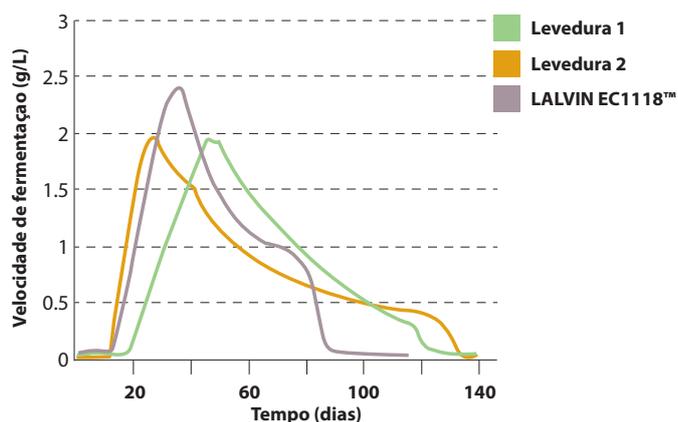


APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN EC1118™ se adapta bem a uma ampla gama de aplicações, com um baixo impacto sobre o perfil sensorial e uma implantação rápida para controlar eficazmente a microflora indígena.



Cinética fermentativa da LALVIN EC1118™ a diferentes temperaturas em mosto sintético



Comparação de cinéticas fermentativas entre diferentes leveduras a 20 °C



PROPRIEDADES*

- *Saccharomyces cerevisiae* GAL- (ex var. *bayanus*)
- Ampla gama de temperaturas de fermentação incluindo a baixas temperaturas (óptima entre 10 a 30 °C)
- Tolerância elevada ao álcool: até 18 % (v/v)
- Fase de latência: curta
- Cinética fermentativa rápida mesmo numa ampla gama de valores de pH
- Necessidade de azoto assimilável: baixa
- Necessidade de O₂ (especialmente a baixas temperaturas): baixa
- Produção de acidez volátil: baixa
- Produção de SO₂: média
- Produção de H₂S: baixa
- Escassa produção de espuma

*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

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.