



# LALVIN QA23™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Intensidade aromática e segurança fermentativa

### DESCRIÇÃO

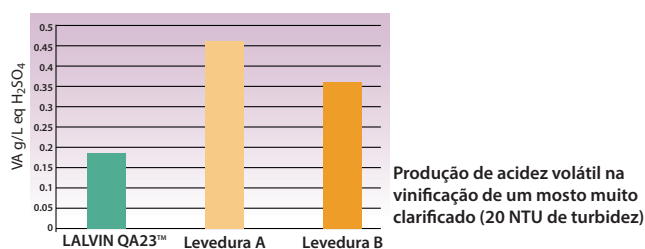
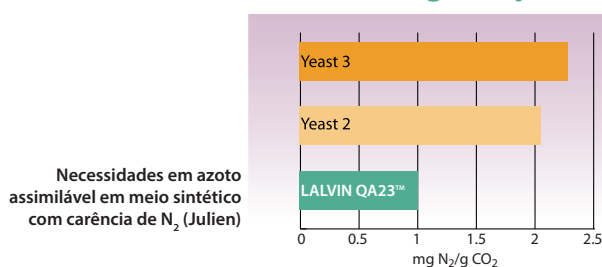
A levedura LALVIN QA23™ foi seleccionada na região Vinhos Verdes em Portugal pela CVRVV em parceria com a UTAD e a Proenol. A LALVIN QA23™ foi seleccionada porque entre outras qualidades oferece segurança fermentativa aliada a baixa exigência em azoto assimilável e oxigénio. Esta levedura associa as suas características essenciais à apetência para revelar aromas cítricos (limão verde, toranja) em castas brancas aromáticas.



### APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN QA23™ tem uma atividade  $\beta$ -glucosidase muito elevada, enzimas que decompõem os compostos aromáticos não voláteis no seu estado volátil. Esta levedura contribui para a expressão da fruta varietal / terroir. É conhecida por realçar os aromas dos cítricos, incluindo a lima e a toranja. Dado que muitos terpenos estão ligados a glucósidos, a utilização de LALVIN QA23™ em variedades ricas em terpenos, como o Riesling, é altamente recomendada. Esta levedura é também um conversor de tióis comprovado, daí que se consiga uma excelente expressão de tióis, altamente recomendada para Sauvignon Blanc. Um fermentador muito fiável e limpo, LALVIN QA23™ respeita o carácter frutado varietal, em variedades como Viognier, Chardonnay e Muscat, e também tipos neutros de uvas. Dependendo do terroir, foi registada alguma produção de ésteres. Conhecido pela sua fiabilidade e robustez, o LALVIN QA23™ tende a fermentar bem com uma baixa produção de VA, mesmo em sumo clarificado, pobre em nutrientes. Para além disso, a sua capacidade de fermentar a temperaturas relativamente baixas torna-o uma escolha ideal para muitos vinhos brancos.

### Segurança fermentativa e aromas



Casta	Região vitivinícola	Aromas
Chardonnay	Oregon, Chile	Toranja, ananás
Moscatel	Vale de Loire, França	Aromas de frutas brancas (vinhos jovens), frutos secos (vinhos após estágio)
Ugni-blanc	Gers, França	Frutas frescas, notas florais (papoila e rosa)
Moscatel de grainha pequena	Roussillon, França	Cítricos, banana, pêssego branco

**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*
  - Ampla gama de temperatura de fermentação: 15 a 32 °C
  - Tolerância ao álcool até 16% v/v
  - Cinética de fermentação rápida
  - Fator competitivo («Killer K2») ativo
  - Fase de latência média
  - Levedura frutífla que completa facilmente a fermentação
  - Exigência muito baixa em azoto
- facilmente assimilável a qualquer temperatura (18 a 28 °C)
- Baixa necessidade de O<sub>2</sub>
  - Baixa produção de acidez volátil (< 0.2g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
  - Baixa produção de SO<sub>2</sub>
  - Produção baixa de H<sub>2</sub>S devido a baixa necessidade de azoto assimilável
  - Baixa 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

In musts with high alcohol potential (> 13% v/v), with low turbidity (< 80 NTU) or other challenging conditions, the use of one of our GO-FERM™ products (wine yeast protector) during yeast rehydration is recommended. Follow rehydration instructions according to the selected GO-FERM™ product.

#### + 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.