



LALVIN R2™

Saccharomyces cerevisiae

Expressão do frutado varietal com formação de esters

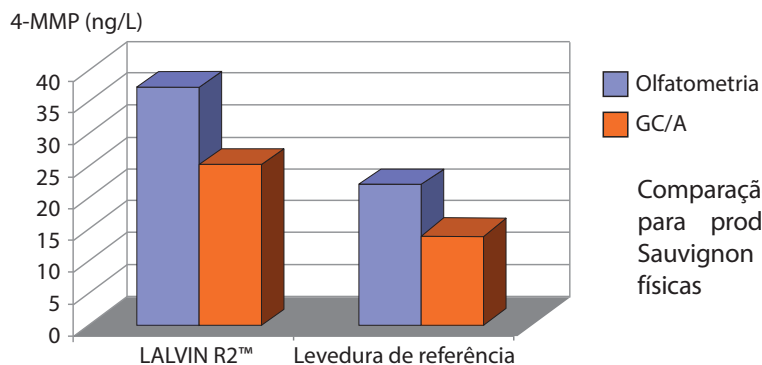
DESCRIÇÃO

LALVIN R2™, levedura isolada em Sauternes na região de Bordeaux em França pelo australiano Brian Croser e posteriormente foi caracterizada pelo Instituto Australiano de Investigação Enológica (AWRI) em Adelaide.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Atividade β -glicosídica elevada que potencia a expressão de aromas terpénicos responsáveis pelo carácter frutado varietal. A LALVIN R2™ é indicada para castas como o Moscatel e o Riesling que têm concentrações de terpenos varietais elevadas. Produção de diversos álcoois superiores e ésteres frutados que também contribuem para o aroma frutado, sendo estes estimulados por mostos com níveis adequados/elevados de azoto orgânico. Recomendada para Sauvignon Blanc uma vez que é capaz de revelar alguns aromas da família dos tióis. Dado o seu impacto no aumento da expressão aromática é indicada para a fermentação de mostos de uvas com carácter varietal naturalmente baixo como Sultana e Chenin Blanc. A produção de ésteres torna-a ideal para vinhos de consumo imediato. Excelente tolerância a baixas temperaturas e capacidade de fermentar mesmo a 5 °C. Levedura sensível a mostos nutricionalmente pobres, sendo fortemente recomendada a utilização de um produto da gama GO-FERM™ (protetores da levedura) e de um nutriente complexo da gama FERMAID™.



Comparação entre LALVIN R2™ e uma levedura de controlo para produzir 4-metil-mercaptopentanona (Ormières). Sauvignon blanc, de Limoux. Medidas olfactométricas e físicas

O 4MMP é um dos compostos de impacto aromático mais importantes do Sauvignon blanc. O seu aroma é semelhante ao da groselha preta e do buxo.



- PROPRIEDADES***
- *Saccharomyces cerevisiae Gal-* (ex var. *bayanus*)
 - Temperaturas de fermentação ótimas: 5 a 30 °C
 - Tolerância ao álcool até 16% (v/v)
 - Fase de latência curta
 - Elevado vigor fermentativo
 - Fator competitivo («Killer K2») ativo
 - Average nutritional requirement
 - Exigência média em azoto facilmente assimilável
 - Baixa produção de SO₂
 - Produção elevada de H₂S em condições de baixo teor de azoto facilmente assimilável, sendo necessário garantir uma boa nutrição do mosto
 - 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 e
- 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 seleccionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.