



LALVIN RHÔNE 4600™

Saccharomyces cerevisiae

Harmonia e elegância aromática em vinhos brancos e rosés

DESCRIÇÃO

LALVIN RHÔNE 4600™, isolada em mosto da casta Viognier pelo serviço técnico de Inter-Rhône em mosto proveniente de uvas de Côtes du Rhône Setentrional. A LALVIN RHÔNE 4600™, contribui para a produção de vinhos brancos e rosés complexos e frutados com elegância porque as suas propriedades enzimáticas permitem a produção de ésteres a partir da constituição do mosto. A sua forte capacidade de libertar polissacáridos contribui aromáticamente com “redondez” e volume em boca.



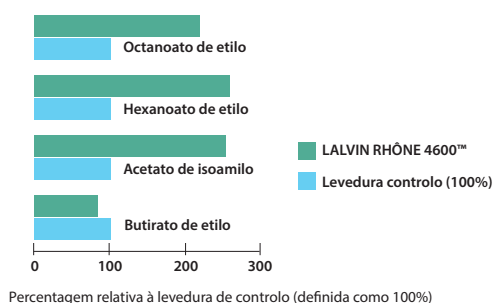
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Esta levedura produz um elevado nível de ésteres etílicos de ácidos gordos, que tendem a promover compostos aromáticos descritos como alperce e frutos tropicais. Quando fermentado a temperaturas frias (13,5 °C), estes ésteres podem estar presentes muito acima dos limiares sensoriais. O LALVIN RHÔNE 4600™ é um grande produtor de polissacárideos, o que promove uma sensação de boca redonda e cheia, e os vinhos tendem a ser descritos como «tendo um bom peso». Esta redondeza ajuda a diminuir a percepção do amargor.

LALVIN RHÔNE 4600™ é uma excelente escolha para as castas brancas do Rhône (como Marsanne, Roussane, Viognier e Chardonnay). Pode trazer complexidade e leves notas de ésteres aromáticos que podem ser uma boa opção de mistura em Sauvignon Blanc ou Semillon.

Ensaio na adega

Casta: Marsanne (acidez volátil 0,23; 13,8% vol.)



Produção de ésteres (18 °C):

- Hexanoato de etilo (aroma de ananás) até 10 vezes acima do limiar sensorial nos vinhos.
- Teor de octanoato de etilo (aroma de alperce) até duas vezes superior ao limiar sensorial nos vinhos.
- Teor de acetato de isoamilo 3 vezes superior o limiar sensorial dos vinhos.



- PROPRIEDADES***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Gama de temperatura óptima: 16 a 22 °C
 - Tolerância ao álcool ≤15 %
 - Velocidade de fermentação regular
 - Fator competitivo («Killer K2») ativo
 - Baixa necessidade de azoto assimilável
 - Baixa produção de acidez volátil
 - Baixa produção de H₂S
 - Baixa produção de SO₂
 - Significativa libertação de polissacarídeos
 - Elevada produção de esteres (hexanoato e octanoato de etilo)
 - 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

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
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



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.