



ENOFERM SYRAH™

Saccharomyces cerevisiae

Fermentador de confiança para Syrah e Merlo

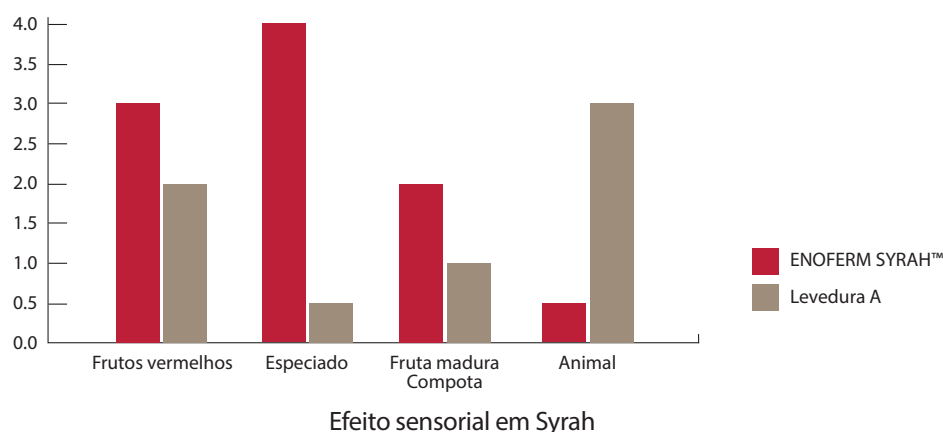
DESCRIÇÃO

ENOFERM SYRAH™ é uma levedura isolada natural das Côtes du Rhône, selecionada pelo departamento de microbiologia de Martin Vialatte em cooperação com os laboratórios de enologia da Câmara de Agricultura de Drome e Suze-la-Rousse, França.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Adequado para Syrah, Merlot, Carignan, Barbera, Nebbiolo e Sangiovese, o ENOFERM SYRAH™ oferece geralmente uma boa sensação na boca e uma extração de cor estável. Tende a produzir altos níveis de β -damascenona, que promove aromas de violeta e frutas vermelhas. Em geral, realça e respeita o carácter varietal. É um produtor elevado de glicerol, contribuindo assim para uma estrutura redonda do palato. O ENOFERM SYRAH™ tem uma necessidade média de azoto e tem tendência para produzir H_2S em condições de baixo YAN, pelo que a reidratação com um produto GO-FERM™ e uma gestão respeitosa dos nutrientes proporcionará os melhores resultados.



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ signifies Yeast Security and Sensory Optimization, a unique Lallemmand yeast production process to help overcome demanding fermentation conditions.

YSEO™ improves the reliability of alcoholic fermentation by improving yeast quality and performance and reduces the risk of sensory deviation even under difficult conditions. YSEO™ yeasts are 100% natural and non-GMO.



- PROPRIEDADES***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Boa implantação durante a inoculação não sendo afetada pela existência de leveduras indígenas com capacidade killer.
 - Tolerância ao álcool: $\leq 16\%$
 - Temperatura de fermentação: 15 a 32 °C.
 - Cinética de fermentação: Regular a completa
 - Fator competitivo («Killer K2») ativo
 - Produção de SO_2 : Muito reduzida a nula em mosto e meio sintético
 - Produção de H_2S : Muito baixa a nula
 - Produção de espuma: Muito reduzida
 - Produção de acidez volátil: Muito baixa, 0,1 a 0,15 g/L (em H_2SO_4).
 - Necessidades de azoto: Baixa
 - Produção de glicerol: Elevada 7 g/L de meio sintético, aprox. 9 g/L em mosto Syrah
 - Boa compatibilidade com a fermentação malolática.

*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 500g e 10kg
- 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.