



LEVEL² BIODIVA™

Torulaspora delbrueckii

Realça a complexidade aromática e o volume em boca

DESCRIÇÃO

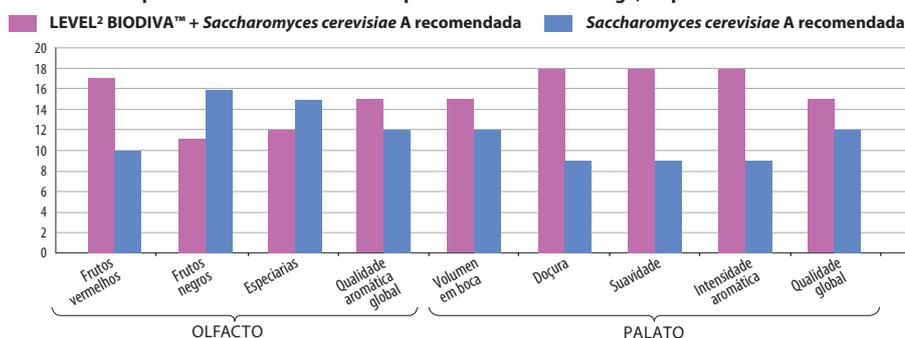
LEVEL² BIODIVA™, cultura pura de *Torulaspora delbrueckii* selecionada pela sua capacidade de aumentar a complexidade aromática e expressão em boca. Utilizada em inoculação sequencial com uma levedura *Saccharomyces cerevisiae* selecionada compatível, estudada e recomendada pela Lallemand, LEVEL² BIODIVA™ contribui para vinhos aromaticamente mais complexos favorecendo a percepção de determinados ésteres. A excepcional capacidade de produção de polióis contribui para um aumento da expressão em boca de vinhos brancos, rosés e tintos secos.

Devido à reduzida produção de acidez volátil e à tolerância ao choque osmótico LEVEL² BIODIVA™ é particularmente indicada para a fermentação de vinhos de colheita tardia e *ice wines*.

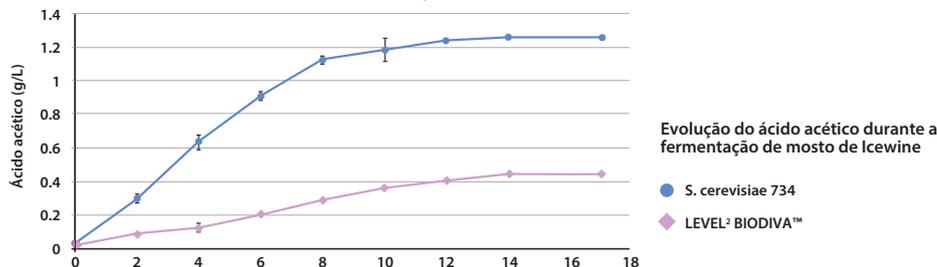


APLICAÇÃO E RESULTADOS

Ensaio comparativo em Syrah (Vale do Rhône):
Impacto da LEVEL² BIODIVA™ no perfil sensorial. Prova cega, 27 provadores



Instituto de Enologia de Clima Frio e Viticultura,
Universidade e de Brock, Canadá



LEVEL²
RANGE

A grande variedade de leveduras naturais selecionadas reflete a biodiversidade existente, no entanto, esta diversidade é subexplorada apesar do grande número de espécies e subespécies (para além de *Saccharomyces cerevisiae*) que estão presentes na maior parte dos mostos de uva. Durante a fermentação espontânea, a dinâmica da população microbiana resulta numa sucessão de processos metabólicos que indiscutivelmente contribuem de uma forma positiva e negativa para a complexidade e diversidade aromática do vinho. Devido ao programa de investigação da Lallemand I&D, a gestão da fermentação alcoólica (FA) através da utilização de leveduras selecionadas não convencionais em inoculação sequencial com *Saccharomyces cerevisiae* abre novas possibilidades para os Enólogos.



- PROPRIEDADES***
- Cultura pura de *Torulaspora delbrueckii*
 - Velocidade de fermentação: baixa
 - Tolerância ao álcool: a aplicação na elaboração de vinhos doces premium/ de gama alta é recomendada a utilização de um protetor (gama GO-FERM™)
 - Gama de temperatura de fermentação óptima > 16 °C
 - Fase de latência: moderada
 - Aumenta os aromas varietais (terpenos e tióis voláteis)
 - Produção de acidez volátil: baixa
 - Compatibilidade com a fermentação malolática: excelente

Necessidades nutricionais:

NFA (mg/L)	< 80	80 < YAN < 150	> 150
NFA =Azoto Facilmente Assimilável	1-Adicionar um nutriente complexo** logo após a inoculação da LEVEL ² BIODIVA™		
	2-Adicionar um nutriente complexo** logo após a inoculação da <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1-Adicionar um nutriente complexo** logo após a inoculação de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1-Adicionar um nutriente complexo** logo após a inoculação da <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
	3- Adicionar DAP*** após uma diminuição de 45 pontos da densidade inicial	2- Adicionar um nutriente complexo** após uma diminuição de 45 pontos na densidade inicial.	

*sujeito a condições da fermentação ** For dosage rates, follow good nutrition practices *** Diammonium Phosphate

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

PARA UTILIZAÇÃO EM INOCULAÇÃO SEQUENCIAL

Importante: Antes da inoculação garantir que o SO₂ livre < 15mg/L

1 INOCULAÇÃO: LEVEL² BIODIVA™

- Inocular a 25 g/hL: reidratar a levedura em 10 vezes o seu peso de água a 30 °C. Após 15 minutos, mexer muito suavemente.
- Para ajudar a levedura re-hidratada a aclimatar-se à temperatura mais baixa do sumo e evitar o choque pelo frio, combinar lentamente uma quantidade igual de sumo com a solução de re-hidratação da levedura (este passo pode ter de ser repetido), até que a suspensão da levedura esteja a 10 °C do sumo a ser inoculado.
- O tempo total de re-hidratação não deve exceder 45 minutos.

2 INOCULAÇÃO: *Saccharomyces cerevisiae*

Após uma queda de densidade de 10 a 15 pontos (1,5 a 4°Brix) em relação à densidade inicial do sumo, proceder à segunda inoculação com 25 g/hL de uma das leveduras *S. cerevisiae* recomendadas. Proceder à 2ª inoculação da levedura *Saccharomyces cerevisiae* selecionada recomendada a 25 g/hL seguindo o protocolo clássico de reidratação, aclimação e manuseamento para *S.cerevisiae*.

Para mais informações, contactar o seu representante Lallemand.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Disponível em 125 g e 500 g
- Conservar num local seco a 4-11 °C
- Utilizar depois de aberto

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

Distribuído por:



LEVEDURAS ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES /PROTETORES



DERIVADOS DE LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA VITICULTURA



LALLEMAND OENOLOGIA

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.