



# LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™

*Metschnikowia pulcherrima*

## Aumento da expressão varietal de vinhos brancos e tintos

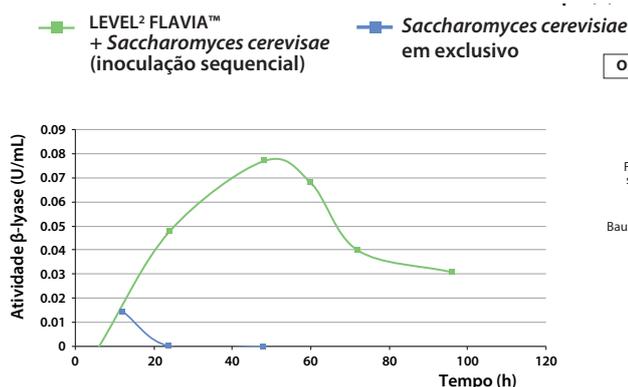
### DESCRIÇÃO

LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™, cultura pura da levedura *Metschnikowia pulcherrima*, selecionada da natureza pela Universidade de Santiago do Chile pelas suas propriedades específicas de libertação de enzimas com atividade  $\alpha$ -arabinofuranosidase. Aplicada em inoculação sequencial com uma seleção cuidada de *Saccharomyces cerevisiae*, LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ incrementa a produção de aromas varietais (terpenos e tióis voláteis) durante a fermentação alcoólica.

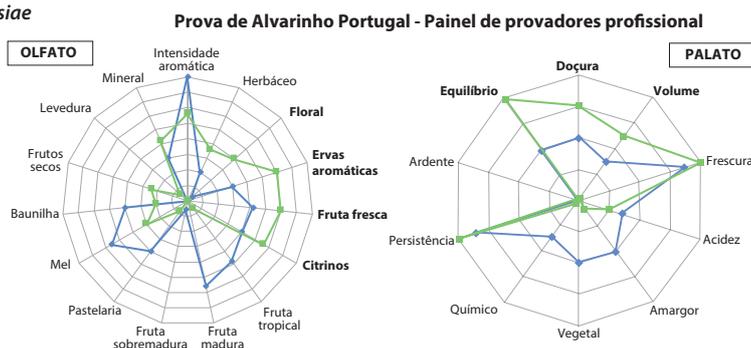


### APLICAÇÃO E RESULTADOS

Quando comparado com o desempenho sensorial de outras leveduras, LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ demonstrou consistentemente uma maior intensidade de aromas. Foi também descrita uma contribuição para a sensação na boca. Esta sensação na boca não é necessariamente derivada do glicerol, mas da libertação de polissacarídeos e da autólise precoce desta *Metschnikowia pulcherrima* selecionada. Os descritores típicos desta levedura são a frescura e a sensação na boca. As variedades sugeridas incluem Riesling, Sauvignon Blanc e Colombard. Os melhores resultados são obtidos quando LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ é inoculado sequencialmente com uma estirpe selecionada de *Saccharomyces cerevisiae* que é um libertador/conversor de terpeno/tiol elevado. LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ apresenta uma atividade enzimática única: A atividade  $\beta$ -liase está relacionada com a libertação de tióis voláteis e a  $\alpha$ -arabinofuranosidase na libertação de terpenos.



Resultados obtidos no âmbito de uma tese de doutoramento em colaboração com o INRAe (P. Seguinot)



**LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™ + *Saccharomyces cerevisiae***  
"Floral, ervas aromáticas, fruta fresca. Boca com elevado volume, doçura e redondez." Nota: Aumento da qualidade aromática global após o estágio nas borras finas.

***Saccharomyces cerevisiae***  
"Frutado tropical, fruta madura, pastelaria e mel."

**LEVEL<sup>2</sup>**  
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 *Metschnikowia pulcherrima*
- Elevada produção de aromas varietais: terpênicos e tiólicos
- Aplicação em inoculação sequencial com uma levedura selecionada *Saccharomyces cerevisiae* compatível
- Temperatura de fermentação: 15 a 22 °C (Temp. óptima: 18 a 20 °C)
- Necessidades nutricionais:

NFA (mg/L)	< 100	> 100
NFA = Azoto Facilmente Assimilável	1-Adicionar um nutriente complexo após a inoculação da FLAVIA™**	
	2-Adicionar um nutriente complexo após a inoculação da <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1-Adicionar um nutriente** complexo após 1/3 da fermentação (densidade ~1060)

\*sujeito a condições da fermentação \*\* Para a dose de inoculação seguir as boas práticas de nutrição

## INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

### PARA UTILIZAÇÃO EM INOCULAÇÃO SEQUENCIAL

**Importante:** Antes da inoculação garantir que SO<sub>2</sub> livre < 15mg/L.

#### 1 INOCULAÇÃO: LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™

- Inocular a 25 g/hL: reidratar a levedura em 10 vezes o seu peso de água (temperatura entre 20 e 30 °C). Após 15 minutos, mexer muito suavemente.
- Para ajudar a levedura re-hidratada a aclimatar-se à temperatura mais fria 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.

#### 2 INOCULAÇÃO: *Saccharomyces cerevisiae*

- 24 horas após a inoculação LEVEL<sup>2</sup> FLAVIA™, proceder à segunda inoculação com a *Saccharomyces cerevisiae* selecionada recomendada. Seguir o protocolo recomendado de reidratação, aclimação e manuseamento da *Saccharomyces cerevisiae* selecionada.

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

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

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. Dezembro de 2024.



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.