



# LALVIN QD145™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Vinhos tintos de envelhecimento

### DESCRIÇÃO

LALVIN QD145™, levedura selecionada em Portugal a partir da flora indígena da Região Demarcada do Dão. Seleção efetuada pela Comissão Vitivinícola Regional do Dão em parceria com a Proenol.

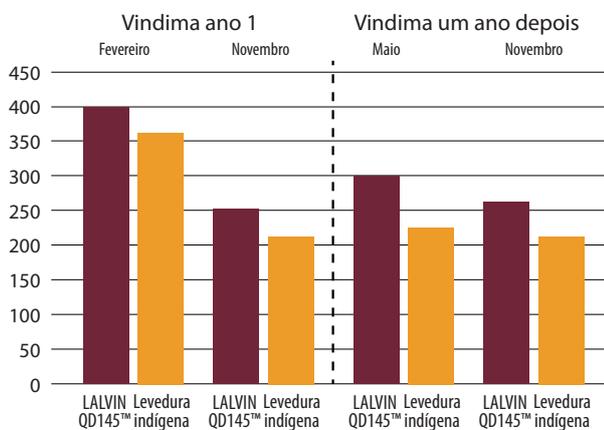


### APLICAÇÃO E RESULTADOS

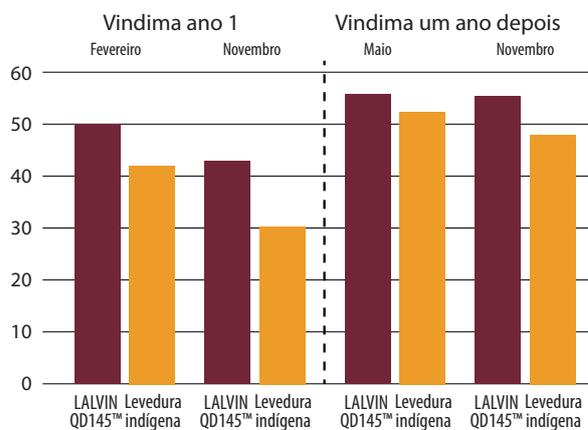
Os vinhos redondos e fáceis de beber são muito apreciados pelos consumidores mas existe sempre uma procura de vinhos de guarda que repousam em cave e são consumidos após vários anos de envelhecimento. Tradicionalmente estes vinhos são elaborados de modo a terem uma elevada estrutura tânica e alta intensidade corante. A LALVIN QD145™ foi isolada para a produção de vinhos de grande guarda. Os vinhos elaborados com a LALVIN QD145™ são reconhecidos pela sua estrutura tânica e cor.

Esta levedura tem uma elevada capacidade de implantação permitindo o controlo da flora indígena inclusivamente quando as condições de higiene não são as ideias conseguindo-se deste modo vinhos com menor acidez volátil.

#### Antocianinas (mg/L)



#### Polifenóis totais



Comparison between LALVIN QD145™ and the native flora over two vintages, wines from the Dão region. Measurements made during the ageing of the wines.



## PROPRIEDADES\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
  - Temperatura óptima: 15 a 30 °C
  - Tolerância ao álcool ≤ 15% (v/v)
  - Cinética fermentativa regular e moderada
  - Fator competitivo («Killer K2») ativo
  - Fase de latência curta
  - Necessidade média em azoto
- facilmente assimilável
- Baixa produção de acidez volátil
  - Baixa ou nula produção de SO<sub>2</sub>
  - Não produz H<sub>2</sub>S
  - Baixa produção de álcoois superiores
  - Favorece a extração de antocianas e de outros compostos fenólicos
- \*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 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](http://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.