



VELLUTO EVOLUTION™

Saccharomyces cerevisiae x uvarum

Para vinhos finos voluptuosos

DESCRIÇÃO

Selecionada em Espanha pelo CSIC IATA (Conselho Superior de Investigação Científica) a VELLUTO EVOLUTION™ caracteriza-se por uma elevada produção de glicerol em simultâneo com aromas frutados e balsâmicos.

Durante vários anos de seleção e investigação além dos ensaios em adegas de diferentes regiões vitivinícolas, a VELLUTO EVOLUTION™ demonstrou ser interessante para a produção de vinhos com complexidades e volume em castas como o Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Aragonês, Bobal e Monastrell.

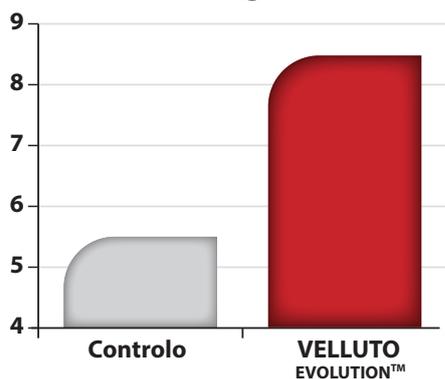


APLICAÇÃO E RESULTADOS

A elevada produção de glicerol da VELLUTO EVOLUTION™ contribui para a produção de vinhos tintos sápidos e encorpados, com um paladar médio suave muito interessante. A atividade metabólica secundária desta levedura produz habitualmente quantidades significativas de caproato de etilo e fenil etanol que contribui para a presença de notas florais e aromas frutados.

Bobal - Valência - Espanha
Vinho tinto estilo jovem - 13,6% Álcool vol.

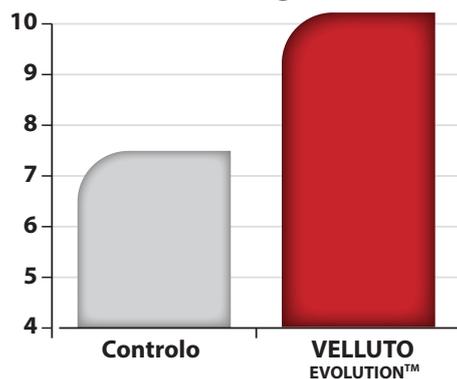
Glicerol (g/L)



Comentários do enólogo na prova:
"Aromas de fruta com notas florais, encorpado e macio na boca, sávido e pronto a beber".

Tempranillo - Rioja - Espanha
Vinho tinto de guarda - 13,5% vol. Álcool

Glicerol (g/L)



Comentário de prova do enólogo: *"Aromas interessantes relacionados com notas balsâmicas que conferem complexidade ao conjunto. Na boca, o vinho é muito macio nesta fase (final da FML)".*

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Yeast Security and Sensory Optimization (Segurança da Levedura e Otimização Sensorial), um processo único de produção de levedura Lallemand para ajudar a superar condições de fermentação exigentes. YSEO™ aumenta a fiabilidade da fermentação alcoólica, melhorando a qualidade e o desempenho da levedura e reduz o risco de desvios sensoriais, mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO™ são 100% naturais e não OGM.



- PROPRIEDADES***
- Híbrido *Saccharomyces cerevisiae / uvarum*
 - Fator competitivo («Killer K2») ativo
 - Elevada produção de glicerol
 - Boa cinética fermentativa: arranque rápido e final seguro
 - Resistência a baixas temperaturas > 12 °C (ótima entre 24 e 26 °C, vinificação de tintos)
 - Resistência ao álcool: 15% vol.
 - Necessidades nutricionais: médio-alto
 - Baixa produção de SO₂
 - 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. to within 5-10°C of the juice/must temperature.
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.