



# LALVIN 71B™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Levedura para vinhos jovens

### DESCRIÇÃO

Os vinhos estilo Primeur ou “jovens” representam uma percentagem significativa dos vinhos produzidos no mundo. Geralmente esses vinhos são elaborados a partir de castas cujo potencial aromático não é muito elevado. No momento da vinificação é então recomendável promover a produção de aromas fermentativos da levedura com o objetivo de reforçar os aromas frutados.

Estes vinhos têm que ser fáceis de beber e com uma estrutura tânica suave no espectro dos vinhos tintos. Com esse objetivo, a LALVIN 71B™ foi isolada e selecionada pela equipa do Prof. Maugenet no INRAE de Narbonne em França.

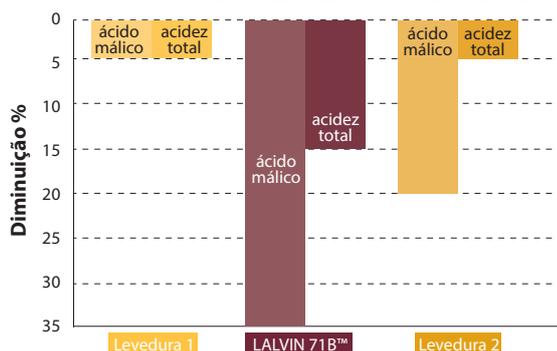


### APLICAÇÃO E RESULTADOS

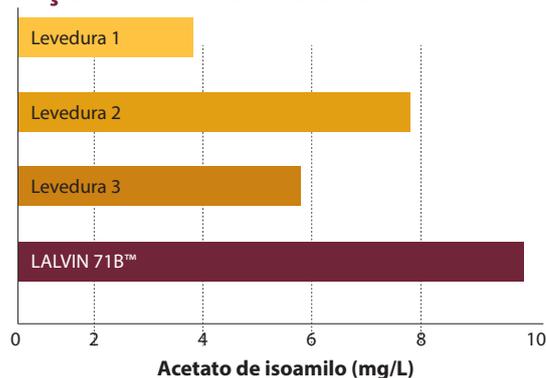
O êxito da LALVIN 71B™ deve-se à sua capacidade de produzir ésteres amílicos (acetato de isoamilo) o que reforça o perfil aromático dos vinhos fermentados a partir de castas neutras. Além disso a LALVIN 71B™ metaboliza parte do ácido málico que existe em mostos com acidez elevada suavizando esta forte característica. Em lotes de vinhos fermentados com outras leveduras, esta levedura permite alcançar os compostos aromáticos procurados pelo Enólogo.

A LALVIN 71B™ tem a propriedade de adsorver parte dos compostos polifenólicos na sua parede celular limitando a estrutura tânica dos vinho jovens.

### Metabolismo do ácido málico e produção de ésteres amílicos



Diminuição da concentração de ácido málico e da acidez total. Comparação entre diferentes leveduras e mosto Chardonnay.



Produção de acetato de isoamilo por diferentes leveduras em mosto sintético a 20 °C.

**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\***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
  - Temperatura ótima: 15 a 30 °C
  - Tolerância ao álcool ≤ 14% vol.
  - Fase de latência curta
  - Cinética de fermentação rápida
  - Fator competitivo («Killer K2») sensível
  - Metaboliza entre 20 e 40% do ácido málico existente no mosto
  - Reduzida necessidade de azoto assimilável
  - Produção de glicerol: 3,2 a 3,8 g / 100 g de açúcar fermentado
  - Necessidade em fatores de sobrevivência em vinificações com carência de SO<sub>2</sub>
  - Elevada produção de ésteres amílicos
  - Baixa produção de SO<sub>2</sub>
  - Produção de acidez volátil moderada
  - Facilita 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 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  
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTETORES



DERIVADOS DE  
LEVEDURA ESPECIFICOS



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.