



# LALVIN SENSY™

*Saccharomyces cerevisiae*

Uma nova geração de leveduras que expressam o potencial sensorial de castas brancas varietais

## DESCRIÇÃO

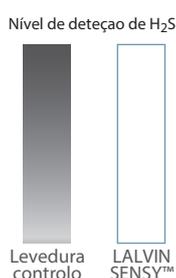
O método inovador utilizado na seleção da LALVIN SENSY™ envolve o cruzamento natural de leveduras indígenas ao vinho e ajuda na identificação e seleção de leveduras para vinho que produzem níveis muito baixos de compostos sulfurados. LALVIN SENSY™ foi caracterizada e selecionada pela sua capacidade reduzida de produção de H<sub>2</sub>S, SO<sub>2</sub> e acetaldeído, com a segurança de completar a fermentação alcoólica especialmente quando o desenvolvimento do aroma varietal é importante. O H<sub>2</sub>S confere atributos negativos ao aroma do vinho. Este poderá ser considerado como um problema grave especialmente para vinhos brancos varietais, uma vez que produz perdas inaceitáveis na qualidade e mascara o aroma do vinho. LALVIN SENSY™ não produz ou produz muito pouco H<sub>2</sub>S e é indicada para a expressão dos aromas varietais de uvas brancas de qualidade. A baixa produção de acetaldeído pela LALVIN SENSY™ permite a estabilização da maior parte dos vinhos com quantidades moderadas de SO<sub>2</sub>.



## APLICAÇÃO E RESULTADOS

A LALVIN SENSY™ produz quantidades moderadas de aromas fermentativos e uma quantidade muito baixa de H<sub>2</sub>S, respeitando os aromas varietais da casta usada. Produz vinhos aromaticamente mais abertos e limpos, enquanto outras leveduras nas mesmas condições originam vinhos com notas de redução. A LALVIN SENSY™ tem a capacidade de melhorar a estrutura em boca do vinho.

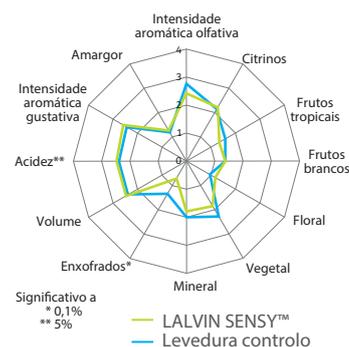
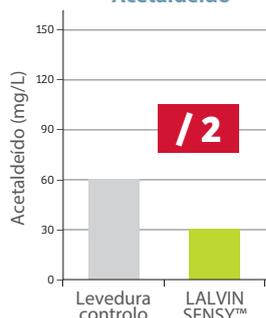
### H<sub>2</sub>S



### SO<sub>2</sub> total



### Acetaldeído



**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 de fermentação: 12 a 18 °C
  - Resistência ao álcool > 14,5%
  - Fermentação regular e completa
  - Fator competitivo («Killer K2») ativo
  - Muito boa implantação
  - Fase de latência: Muito curta
- Baixas necessidades de azoto assimilável
  - Produção de H<sub>2</sub>S: Baixa em qualquer ambiente fermentativo
  - Produção de SO<sub>2</sub>: Muito baixa
  - Produção de volátil: Baixa (<0,35 g/L)
  - Produção de Acetaldeído: Baixa

\*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

Esta levedura foi selecionada utilizando uma abordagem QTL (Quantitative Trait Locus) resultante de um projeto de investigação em colaboração com o INRAE. A tese de doutoramento «Identificação da base molecular das Propriedades tecnológicas da levedura do vinho» (Jessica Noble, Orientador: Bruno Blondin, 2011) resultou no desenvolvimento de uma técnica de seleção inovadora para a levedura que produz níveis muito baixos ou nulos de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S e acetaldeído. Este trabalho resultou num pedido de patente preenchido pelo INRAE: «Método de controlo da produção de sulfitos, hidrogénio sulfuroso e acetaldeído por leveduras (Variantes MET<sub>2</sub> / SKP<sub>2</sub>)». Este método de mapeamento de QTL e de retrocruzamento foi aplicado para selecionar esta levedura. Método de seleção patentado (EP2807247) pelo INRAE.



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.