



LALVIN SENSY™

Saccharomyces cerevisiae

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

DESCRIÇÃO

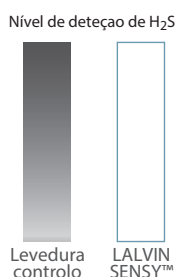
O método inovador utilizado na seleção da LALVIN SENSY™ envolve o cruzamento natural de leveduras indígenas ao vinho e ajuda na identificação e seleção de leveduras para vinho que produzem níveis muito baixos de compostos sulfurados. LALVIN SENSY™ foi caracterizada e selecionada pela sua capacidade reduzida de produção de H₂S, SO₂ e acetaldeído, com a segurança de completar a fermentação alcoólica especialmente quando o desenvolvimento do aroma varietal é importante. O H₂S 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 H₂S 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 SO₂.



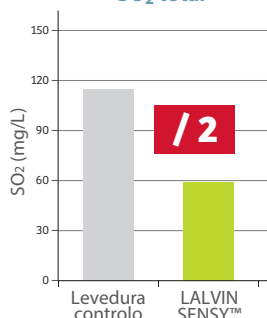
APLICAÇÃO E RESULTADOS

A LALVIN SENSY™ produz quantidades moderadas de aromas fermentativos e uma quantidade muito baixa de H₂S, 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.

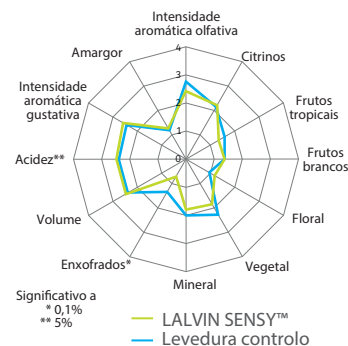
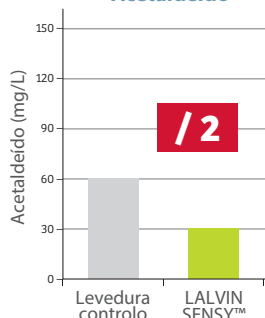
H₂S



SO₂ 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 H₂S: Baixa em qualquer ambiente fermentativo
- Produção de SO₂: 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 SO₂, H₂S 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 MET₂ / SKP₂)». 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

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.