



IONYS_{WF}TM

Saccharomyces cerevisiae

Mais acidez, mais equilíbrio!

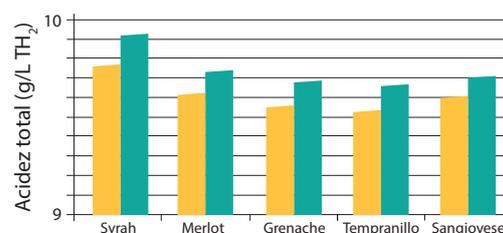
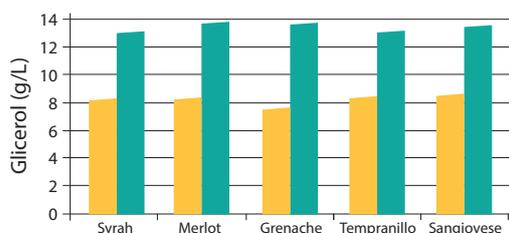
DESCRIÇÃO

IONYS_{WF}TM é a primeira levedura enológica que foi seleccionada da estirpe *Saccharomyces cerevisiae* pela sua capacidade de fermentar e acidificar naturalmente o mosto durante a fermentação. Resultado de uma inovadora seleção de leveduras enológicas com propriedades únicas por ter um menor rendimento na conversão de açúcar em álcool. A seleção realizou-se em colaboração com o INRA (Institute National de Reserche Agronomique) em Montpellier, França. O objetivo desta colaboração era seleccionar uma levedura de vinho melhor adaptada às condições do aquecimento global. IONYS_{WF}TM é adequada para a vinificação de vinhos tintos, rosés e brancos, especialmente em climas ou castas onde os enólogos querem equilibrar a falta de acidez. Os vinhos tintos obtidos são bem adaptados para o envelhecimento, mantendo um perfil equilibrado de sensação na boca (acidez com textura agradável) e de aroma. Os vinhos brancos e rosés fermentados com IONYS_{WF}TM revelam aromas intensos e complexos com uma acidez brilhante.



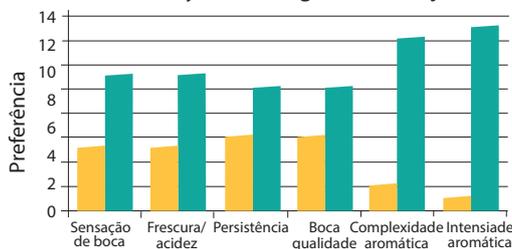
APLICAÇÃO E RESULTADOS

IONYS_{WF}TM é uma levedura seleccionada de *Saccharomyces cerevisiae* com um metabolismo muito especial e único que produz em excesso glicerol e ácidos orgânicos (ácidos málico, α -cetoglutárico e succínico).



Vinho Syrah de Languedoc, França

■ Levedura de controlo
■ IONYS_{WF}TM



Sensorial evaluation by a professional international panel (16 tasters: wine journalists, Masters of Wine, wine buyers).

YSEOTM
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEOTM 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. YSEOTM 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 YSEOTM são 100% naturais e não OGM.



- PROPRIEDADES***
- Alto poder acidificante: diferenças em acidez total: +0.4 a 1.4 g/L / redução de pH: 0.04 a 0.2
 - Alta produção de glicerol (até 15 g/L)
 - Menor produção de álcool (0.4-0.8% v/v) em condições de adega vs outras leveduras enológicas selecionadas utilizadas nas mesmas condições
 - Produção muito reduzida de acidez volátil

- Baixa produção de SO₂
- Tolerância ao etanol: 15.5%
- Necessidades de azoto: Muito elevadas (é necessária uma adequada nutrição)
- Fase estacionária longa, mas constante
- Temperatura óptima: 25 a 28 °C

*sujeito a condições da fermentação

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

Na receção, o nível de SO₂ deve ser ≤ 4 g/hL.

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 indispensável 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.

Uma nutrição bem equilibrada é de importância primordial para a levedura de vinho durante a fermentação. Primeira adição de FERMAID O™ no início da fermentação. Segunda adição de nutriente complexo Lallemand por volta de 1/3 de esgotamento do açúcar (fim do crescimento exponencial e início da fase estacionária).

Gestão da FML: devido à produção significativa de ácidos orgânicos do IONYS_{WF}™ (incluindo o ácido málico), recomendamos evitar a utilização do ML PRIME™ em co-inoculação para conseguir a fermentação maloláctica. Qualquer outra bactéria Lallemand selecionada para vinho em coinoculação é compatível e recomendada quando se utiliza IONYS_{WF}™.

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

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.

www.lallemandwine.com