



LEVEL² LAKTIA™

Devolva o frescor ao seu vinho

DESCRIÇÃO

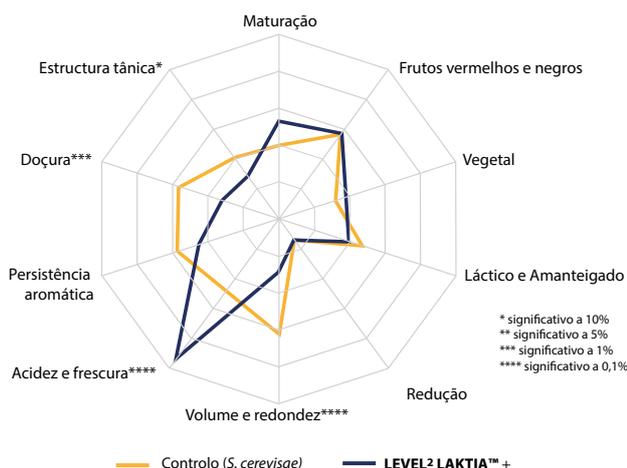
LEVEL² LAKTIA™ é uma cultura pura de *Lachancea thermotolerans*, selecionada pela Lallemand pela sua elevada capacidade de produzir ácido láctico durante a fermentação. Aplicada em inoculação sequencial com a maioria das leveduras *Saccharomyces cerevisiae* selecionadas, a LEVEL² LAKTIA™ produz teores significativos de ácido láctico sendo é uma ferramenta natural para lotear e/ou reequilibrar vinhos de climas quentes.



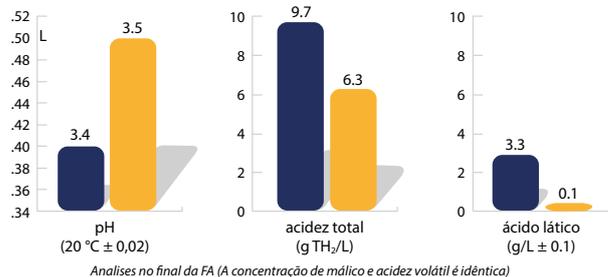
APLICAÇÃO E RESULTADOS

Além de frescura e acidez a LEVEL² LAKTIA™ também contribui para a complexidade aromática desde o início da fermentação alcoólica.

Prova de vinho Merlot (sul de França)



Impacto na acidez (aragônês)



LEVEL²
RANGE

A grande variedade de leveduras naturais selecionadas reflete a biodiversidade existente, no entanto, esta diversidade é subexplorada apesar do grande número de espécies e subespécies (para além de *Saccharomyces cerevisiae*) que estão presentes na maior parte dos mostos de uva. Durante a fermentação espontânea, a dinâmica da população microbiana resulta numa sucessão de processos metabólicos que indiscutivelmente contribuem de uma forma positiva e negativa para a complexidade e diversidade aromática do vinho. Devido ao programa de investigação da Lallemand I&D, a gestão da fermentação alcoólica (FA) através da utilização de leveduras selecionadas não convencionais em inoculação sequencial com *Saccharomyces cerevisiae* abre novas possibilidades para os Enólogos.



PROPRIEDADES*

- Cultura pura de *Lachancea thermotolerans*
- Fase de latência: moderada
- Tolerância ao álcool < 10% v/v
- Temperatura ótima de fermentação: 14 a 28 °C
- Elevada necessidade de azoto
- Baixa produção de acidez volátil
- Elevada produção de glicerol

*sujeito a condições da fermentação

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

PARA UTILIZAÇÃO EM INOCULAÇÃO SEQUENCIAL

Vinificação em tinto: Na receção, a adição de SO₂ deve ser ≤ 4 g/hL

Vinificação em branco: Antes da inoculação, certificar-se de que o nível de SO₂ livre é inferior a 15 mg/L.

1 INOCULAÇÃO: LEVEL² LAKTIA™

Reidratar em 10 vezes o seu peso em água (temperatura entre 20 e 30°C). Após 15 minutos de reidratação homogeneizar suavemente. Incorporar a levedura no mosto. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto não deverá ser superior a 10°C. Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10 Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida. A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 minutos.

2 INOCULAÇÃO: *Saccharomyces cerevisiae*

Inocular a 25 g/hL 24-72 horas após a adição da LAKTIA. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40 °C. Ao utilizar um protetor de levedura da gama GO-FERM™ dissolver primeiro o protetor (30 g/hL) em 20 vezes o seu peso em água a 40 °C. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura. Após 20 minutos de reidratação homogeneizar suavemente. Incorporar a levedura reidratada no mosto. Para evitar o choque térmico a diferença de temperatura entre a levedura reidratada e o mosto não deverá ser superior a 10 °C.

Para isso adicionar progressivamente um volume equivalente de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10 Lt de levedura reidratada adicionar 10 Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

+ Nota: A inoculação tardia da *Saccharomyces cerevisiae* conduzirá a um aumento da produção de ácido láctico pelo LEVEL² LAKTIA™ e, conseqüentemente, a um maior efeito de acidificação.

NUTRIÇÃO RECOMENDADA:

Aplicar um nutriente orgânico da levedura logo após a inoculação da LEVEL² LAKTIA™ e um nutriente orgânico ou complexo da levedura a 1/3 da fermentação alcoólica.

GESTÃO DA FML RECOMENDADA:

- Optar pela inoculação de bactérias maloláticas: 24h após a inoculação da *Saccharomyces cerevisiae* ou seja 48h após a inoculação da LEVEL² LAKTIA™.
- Para uma inoculação sequencial com bactérias maloláticas, se a concentração de ácido láctico for > 3 g/L lotear com outros vinhos antes da inoculação.

Para informação adicional consultar o nosso Departamento de Enologia.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Disponível em 500 g
- Armazene em um local fresco e seco
- Utilizar depois de aberto

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. Dezembro de 2024.



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 seleccionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.