



LALVIN TANGO™

Saccharomyces cerevisiae

Realça a potência e a elegância dos vinhos

DESCRIÇÃO

LALVIN TANGO™ foi selecionada pelo Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária (INTA) na região de La Consulta (Valle de Uco, Mendoza, Argentina) no âmbito de um projeto de seleção de leveduras para fermentação da variedade Malbec.

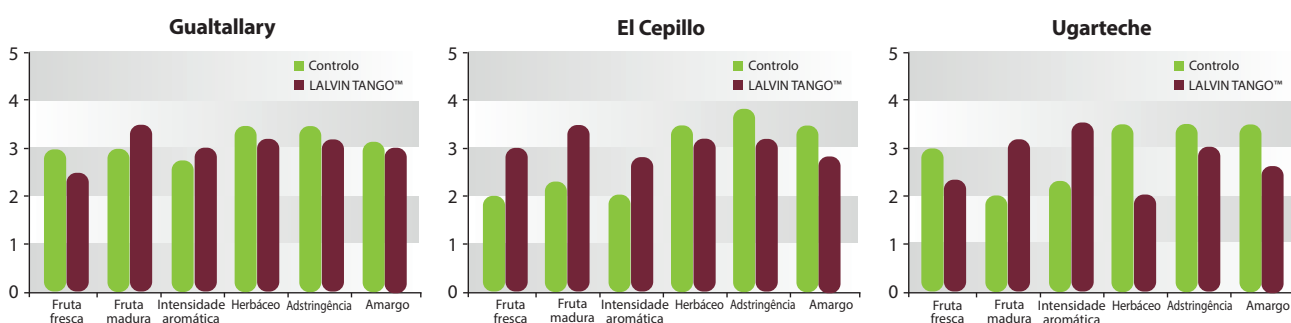
Foi dada especial atenção à análise sensorial dos vinhos a partir de diversas leveduras selecionadas como referência e amplamente utilizadas nesta variedade, onde a LALVIN TANGO™ se destacou pelo aumento da qualidade, mantendo a tipicidade dos vinhos da região.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Em estudos realizados pelo INTA sobre fermentações a partir de uvas procedentes de diferentes regiões de Mendoza, e em experiências realizadas em diversas adegas da região, LALVIN TANGO™ destacou-se pelas suas excelentes qualidades fermentativas, ajudando a revelar o perfil da fruta característico da variedade e o impacto da estrutura e equilíbrio em boca.

Perfil sensorial



Análise sensorial realizada por um painel de especialistas (INTA, Mendoza), com vinhos resultantes da fermentação de uvas de 3 zonas de Mendoza (Gualtallary, El Cepillo e Ugarteche).

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 de fermentação 15 a 28 °C
- Tolerância ao etanol: 15,5%
- Velocidade de fermentação regular
- Fator competitivo («Killer K2») neutro
- Fase de latência curta
- Necessidades médias de azoto
- Baixa produção de SO₂
- Melhores aromas varietais, com notas aumentadas de fruta madura
- Respeito pela cor e estrutura polifenólica

*sujeito a condições da fermentação

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

A. Reidratação sem protetor de leveduras

Dosage rate: 25 to 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

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.