



LALVIN MSB™

Saccharomyces cerevisiae

Marlborough Sauvignon Blanc: respeita o caráter varietal

DESCRIÇÃO

A LALVIN MSB™ foi isolada na região de Marlborough (Nova Zelândia) no âmbito de um projeto liderado pela equipa de I&D da Lallemmand Enologia. A LALVIN MSB™ foi especificamente selecionada pelo seu desempenho fermentativo e capacidade de respeitar o caráter varietal Sauvignon Blanc e de contribuir para a produção de vinhos elegantes e equilibrados.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

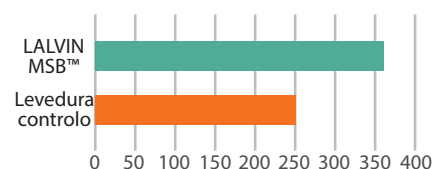
Os ensaios nas adegas demonstraram consistentemente que a LALVIN MSB™ produz vinhos Sauvignon Blanc elegantes com notas tropicais, frutadas, toranja picante e um toque de limão. Esta produção de tiol frutado bem equilibrada é acompanhada por uma excelente percepção de sensação em boca nos vinhos fermentados com LALVIN MSB™.

Os vinhos fermentados com LALVIN MSB™ apresentam um perfil sensorial bem equilibrado nas diferentes famílias de aromas.

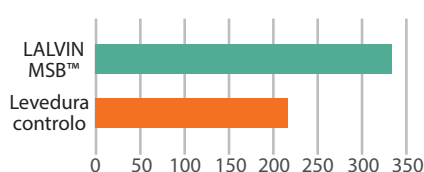
CITRINOS



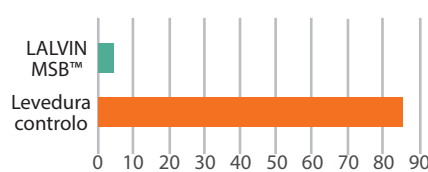
FRUTOS TROPICAIS



FRUTOS BRANCOS



PERCEÇÃO TIÓLOCA VEGETAL



Índice de aromas com base no valor da atividade olfativa • Sauvignon Blanc (Vale do Loire, França)

Teor inicial de açúcar = 220 g/L • NFA inicial = 110 mg/L • AT = 6,28 g/L (TH₂) • pH = 3,18 - SO₂ livre <5mg/L • SO₂ total = 22mg/L

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 Lallemmand 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*
 - Temperatura ideal de fermentação > 14 °C
 - Tolerância ao álcool 14,5% v/v
 - Taxa de fermentação estável e moderada
 - Fator competitivo («Killer K2») ativo
 - Necessidade média de azoto
 - Baixo potencial relativo para produção de SO₂
 - Baixa produção de H₂S
 - Variedades sugeridas – Sauvignon Blanc - Chenin Blanc

*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

In musts with high alcohol potential (> 13% v/v), with low turbidity (< 80 NTU) or other challenging conditions, the use of one of our GO-FERM™ products (wine yeast protector) during yeast rehydration is recommended. Follow rehydration instructions according to the selected GO-FERM™ product.

+ 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
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



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.