



SAUVY™

Saccharomyces cerevisiae

Para uma ótima expressão de aromas varietais típicos

DESCRIÇÃO

Para vinhos em que se pretende muita intensidade aromática e em particular a expressão com origem nos tióis voláteis.

A SAUVY™ foi selecionada através de uma abordagem microbiológica inovadora devido ao seu metabolismo exclusivo e atividades enzimáticas. Como resultado dessa seleção a SAUVY apresenta um potencial excepcional de absorver e libertar tióis voláteis, especialmente o 4MMP (também conhecido como 4MSP).

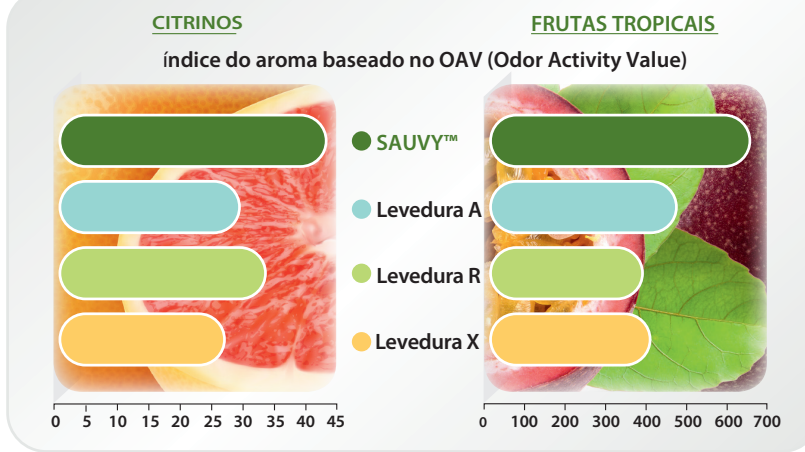
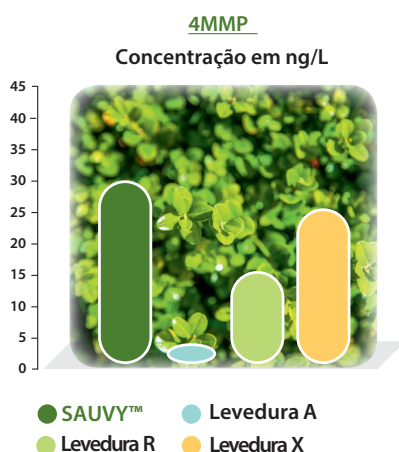
Combinando essas propriedades e capacidades distintas para expressar outros aromas, a SAUVY™ é adequada para a produção de vinhos brancos aromáticos intensos e frescos. Os vinhos fermentados com SAUVY™ apresentam perfis gustativos típicos descritos como groselha, folha de tomate, maracujá, frutas cítricas e groselha preta. SAUVY™ também confere uma sensação refrescante em boca.

Castas sugeridas: Antão vaz, Sauvignon Blanc, Verdelho, Alvarinho



APLICAÇÃO E RESULTADOS

Ensaio realizado em Sauvignon Blanc, França.
11,5% vol; pH: 3,27; TA: 7,5 g/L (THz)



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*
- Gama de temperatura fermentação ótima: 13 a 20 °C
- Tolerância ao álcool ≤ 14,5% v/v
- Fator competitivo («Killer K2») ativo
- Necessidade média/alta de azoto. Recomenda-se uma nutrição complexa da fermentação
- Taxa de fermentação moderada a alta
- Baixo potencial relativo para produção de SO₂
- Baixa produção de H₂S
- Produção de acidez volátil muito 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. 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 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 500g e 10kg
- 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.lallemmandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemmand 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.