



LALVIN ICV BlackPearl™

Saccharomyces cerevisiae

Vinhos tintos de excelência, final de boca intenso e Prolongado com notas de frutos negros

DESCRIÇÃO

LALVIN ICV BlackPearl™ foi isolada no sul de França entre o mar mediterrâneo e os Pireneus. A seleção foi realizada pela Lallemand em colaboração com o Grupo ICV (Instituto Cooperativo do Vinho). LALVIN ICV BlackPearl™ apresenta um robusto desempenho fermentativo em uvas com elevada maturação e uma forte capacidade de expressar o potencial original dos frutos negros em uvas tintas de elevada qualidade.

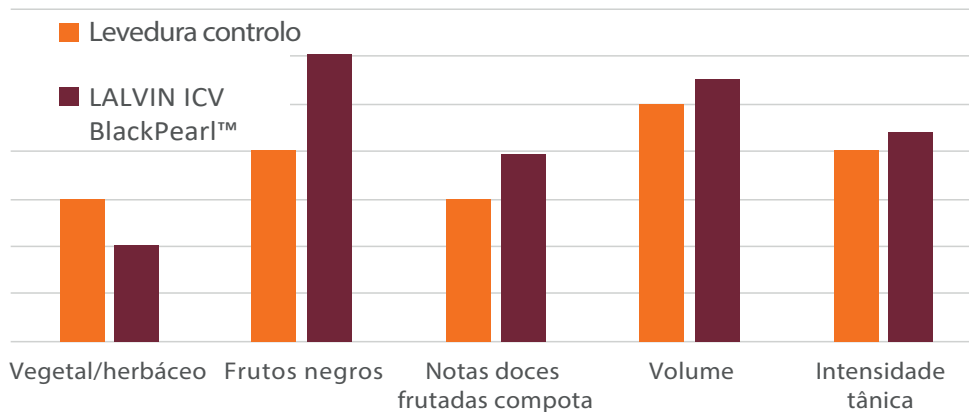


APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN ICV BlackPearl™ contribui para um perfil intenso a frutos negros tais como a groselha preta e as amoras, aumentando o volume de boca e contribuindo para um equilíbrio muito procurado em vinhos tintos de elevada qualidade. A LALVIN ICV BlackPearl™ é recomendada para uma grande variedade de castas tintas. As variedades sugeridas incluem Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Touriga Nacional, Touriga Franca e Aragonês. Esta levedura tem uma excelente capacidade de adaptação a processos de vinificação com microoxigenação.

Diversas aplicações em adega demonstraram que os vinhos obtidos com LALVIN ICV BlackPearl™ mantêm um perfil sensorial estável ao longo do tempo, conservando a intensidade, concentração e perfil frutado. Esta longevidade mesmo após o envelhecimento ou o armazenamento em depósitos é um precioso ativo no segmento dos vinhos com uma qualidade de excelência.

Aplicação em adega na casta Syrah, Sul de França (Álcool = 14,4% e pH = 3,7)



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*
- Gama de temperatura da fermentação alcoólica: 18 a 28 °C
- Tolerância ao álcool $\leq 15\%$ (v/v)
- Capacidade fermentativa boa a excelente mesmo a temperaturas elevadas
- Fator competitivo («Killer K2») neutro
- Necessidade de azoto média a elevada
- Potencial de produção de SO₂ reduzido a muito reduzido
- Compatibilidade com bactérias enológicas selecionadas para a FML média a boa

*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

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
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.