

A **CLOS YSEO** foi selecionada na região do Priorato pela Faculdade de Enologia de Tarragona da Universidade de Rovira e Virgili em Espanha. Os critérios de seleção foram em primeiro lugar preservar o “terroir” da D.O.C. Priorato, onde os níveis de álcool e polifenóis são normalmente muito elevados.

Os diferentes ensaios de vinificação realizados na região com esta estirpe, revelaram a sua grande capacidade de implementação numa ampla gama de temperaturas e com condições difíceis tais como níveis baixos de azoto.

Os resultados de vários ensaios de vinificação experimentais e industriais noutras regiões com castas como Carignan, Garnacha, Syrah e Tinta Roriz confirmaram o potencial da estirpe como potenciadora da complexidade aromática, estrutura e volume de boca. Graças a estas qualidades a **CLOS** é uma ferramenta muito interessante para fermentação de vinhos Premium.



Há mais de 25 anos que a Lallemand seleciona as melhores leveduras enológicas da natureza. As condições de fermentação cada vez mais exigentes contribuíram para que a Lallemand desenvolve-se um novo processo de produção para estas leveduras naturais (100% e não OGM). Desde 2006 que o processo YSEO optimizou a fiabilidade da fermentação.

## APLICAÇÃO E RESULTADOS

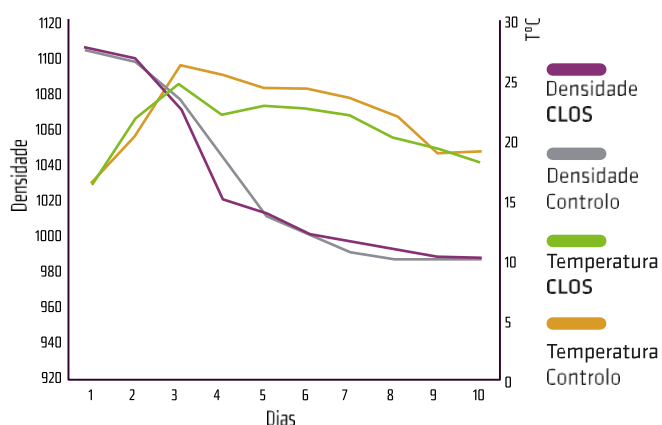
### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

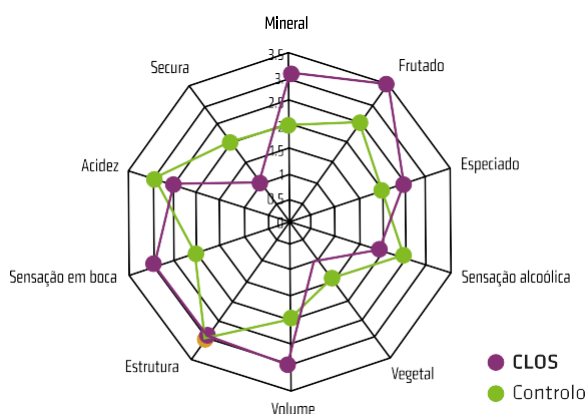
- 5 Fator Killer
- 5 Tolerância ao álcool ≤ 17 % (v/v)
- 5 Fase de latência curta
- 5 Velocidade de fermentação regular
- 5 Ampla gama de temperatura de fermentação: 13 a 32 °C
- 5 Baixa necessidade de azoto assimilável
- 5 Baixa produção de acidez volátil
- 5 Elevada resistência ao SO<sub>2</sub>
- 5 Boa compatibilidade com Fermentação Malolática

Ensaio comparativo com *Saccharomyces cerevisiae bayanus* em mosto com elevado álcool potencial

Bellmunt de Priorat (DO Priorat), grenache 2008



Resultados da FA com um painel profissional de 8 membros



## QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergênicos - Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do Regulamento UE 1169/2011.
- 5 OGM – Ausência de Organismos Geneticamente Modificados, não foi produzido a partir dos mesmos e não inclui substâncias com origem nos referidos organismos.
- 5 Ionização - Não tratado por radiação.
- 5 Nanomateriais - Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento UE 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e Legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (UE) 934/2019.

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em vinhos tintos: 25 a 40 g/hL

- 5 A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 min.
- 5 É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
- 5 A reidratação em mosto não é aconselhável.
- 5 Em condições difíceis reidratar com um protetor de levedura da gama **GO-FERM**.

### REIDRATAÇÃO:

1. 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 (30g/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.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Incorporar a levedura diretamente 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 10Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10<sup>10</sup>ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes <10<sup>3</sup>ufc/g; *E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g; Bactérias Lácticas < 10<sup>2</sup>ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>4</sup>ufc/g; Fungos < 10<sup>3</sup>ufc/g; Leveduras de outras espécies < 10<sup>5</sup>ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg; Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem:

Local seco com temperatura < 25°C.

Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.