

PERSY é muito recomendada para a produção de vinhos com a expressão completa dos aromas varietais. Devido às suas propriedades únicas tal como a ausência de produção de SO₂ e níveis imperceptíveis de H₂S, a **PERSY** é a escolha acertada para a fermentação de castas como o Syrah, Aragonês ou Pinto Noir, evidenciando o perfil frutado, frescura e persistência aromática.



Durante mais de 25 anos a Lallemand tem selecionado a partir da natureza as melhores leveduras de vinificação. As condições de fermentação cada vez mais desafiantes têm impulsionado a Lallemand a desenvolver um novo processo de produção para estas leveduras naturais – o processo YSEO® - que otimiza a segurança da fermentação alcoólica reduzindo os riscos de aparecimento de aromas indesejáveis. As leveduras YSEO® são 100% naturais e não OGM.

PERSY apresenta uma excelente capacidade fermentativa, tolerância ao álcool e boa compatibilidade com a FML. Os vinhos fermentados com **PERSY** provenientes de diferentes castas apresentam um impacto evidente na percepção gustativa com taninos suaves e redondos. A seleção da **PERSY** foi realizada através de um projeto colaborativo entre a Lallemand, SupAgro e INRA de Montpellier. A inovadora técnica de seleção da levedura foi patenteada “Método de controlo da produção de sulfitos, sulfídricos e acetaldeído pela levedura”.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

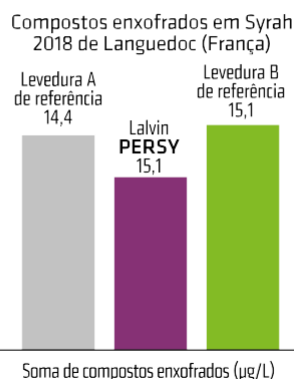
CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA

- 5 Recomendada para a produção de vinhos tintos
- 5 *Saccharomyces cerevisiae*
- 5 Fator killer: Positivo
- 5 Temperatura ótima de fermentação: 15 a 28°C
- 5 Velocidade de fermentação: Moderada a rápida
- 5 Tolerância ao álcool ≤ 16% v/v
- 5 Exigência de azoto: Baixa
- 5 Excelente compatibilidade com a FML
- 5 Produção:
 - Acidez volátil: Baixa
 - H₂S: Imperceptível
 - SO₂: Baixa a ausente
 - Compostos com ligação a SO₂: Baixa

Impacto sensorial de PERSY

Persistência
Sensação em boca
Frutado
 intensidade aromática
Frescura
Complexidade

Boa intensidade
 Especiarias
Fruta vermelha



ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege com cheiro característico a levedura.
 Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491
 Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10³ufc/g;
E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25 g;
 Bactérias Lácticas < 10³ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Fungos < 10³ufc/g;
 Leveduras de outras espécies < 10³ufc/g; Chumbo < 2 mg/kg; Mercúrio < 1 mg/kg;
 Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg

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: 20 a 40 g/hL

ATENÇÃO:

- 5 A duração total da reidratação não deverá ser superior a 45 minutos.
 - 5 É essencial reidratar a levedura num recipiente limpo.
 - 5 A reidratação em mosto não é aconselhável.
 - 5 Em mostos com elevado álcool provável (> 13% v/v) é recomenda a adição de 20g/hL de **GO-FERM PROTECT** na água de reidratação da levedura.
1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água morna (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. Quando o protetor da levedura estiver bem dissolvido adicionar a levedura.
 2. Agitar suavemente para eliminação de grumos.
 3. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
 4. 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.
 5. Adicionar progressivamente um volume equivalente
 6. de mosto à levedura reidratada (exemplo: para 10Lt de levedura reidratada adicionar 10Lt de mosto). Esta etapa poderá ser repetida.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

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.