

## UMA NOVA GERAÇÃO DE LEVEDURAS QUE EXPRESSAM O POTENCIAL SENSORIAL DE CASTAS BRANCAS VARIETAIS

- 5 O método inovador utilizado na seleção da Sensy™ envolve o cruzamento natural de leveduras indígenas ao vinho e ajuda na identificação e seleção de leveduras para vinho que produzem níveis muito baixos de compostos sulfurados.
- 5 SENSY™ foi caracterizada e selecionada pela sua capacidade reduzida de produção de H<sub>2</sub>S, SO<sub>2</sub> e acetaldeído, com a segurança de completar a fermentação alcoólica especialmente quando o desenvolvimento do aroma varietal é importante.
- 5 O H<sub>2</sub>S confere atributos negativos ao aroma do vinho. Este poderá ser considerado como um problema grave especialmente para vinhos brancos varietais, uma vez que produz perdas inaceitáveis na qualidade e mascara o aroma do vinho. SENSY™ não produz ou produz muito pouco H<sub>2</sub>S e é indicada para a expressão dos aromas varietais de uvas brancas de qualidade.
- 5 A baixa produção de acetaldeído pela SENSY™ permite a estabilização da maior parte dos vinhos com quantidades moderadas de SO<sub>2</sub>.
- 5 A SENSY™ possui todas as características necessárias para as condições normalmente verificadas na fermentação de vinho branco.



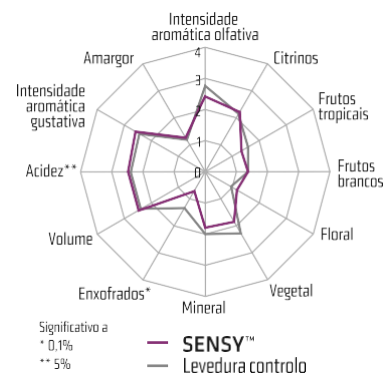
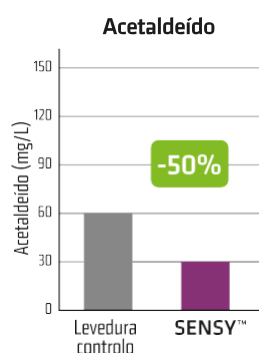
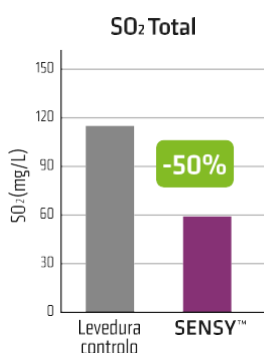
Há mais de 25 anos que a Lallemand tem vindo a selecionar na natureza as melhores leveduras enológicas. As condições cada vez mais desafiantes na fermentação impulsionaram a Lallemand a desenvolver um novo processo de produção para estas leveduras naturais – o processo YSEO® - que otimiza a segurança na fermentação alcoólica e reduz os riscos de aparecimento de aromas indesejáveis. As leveduras YSEO® são 100% naturais e não OGM.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

#### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- |   |   |
|---|---|
| 5 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> var. <i>cerevisiae</i>                  | 5 Produção de SO <sub>2</sub> : Muito baixa |
| 5 Perfil Sensorial: Expressão de caráter varietal, Elevado volume de boca | 5 Produção de Volátil: Baixa (<0,35g/L)     |
| 5 Muito boa implantação   | 5 Produção de Acetaldeído: Baixa            |
| 5 Fator Killer: Ativo   | 5 Fase de Latência: Muito curta             |
| 5 Baixas necessidades de azoto assimilável                                | 5 Resistência ao álcool > 14,5%             |
| 5 Produção de H <sub>2</sub> S: Baixa em qualquer ambiente fermentativo   | 5 Temperatura de fermentação: 12 a 18°C     |
|   | 5 Fermentação regular e completa            |

A SENSY™ produz quantidades moderadas de aromas fermentativos e uma quantidade muito baixa de H<sub>2</sub>S, respeitando os aromas varietais da casta usada. Produz vinhos aromaticamente mais abertos e limpos, enquanto outras leveduras nas mesmas condições originam vinhos com notas de redução. A SENSY™ tem a capacidade de melhorar a estrutura em boca do vinho.



## 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.
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 eliminar qualquer grumo.
  3. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
  4. Incorporar a levedura diretamente no mosto.

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor bege 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>2</sup>ufc/g;

*E. coli* - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25 g;

Bactérias Lácticas < 10<sup>6</sup>ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>4</sup> ufc/g; Fungos < 10<sup>3</sup>ufc/g;

Leveduras de outras espécies < 10<sup>3</sup> ufc/g;

Chumbo < 2 mg/kg; Mercurio < 1 mg/kg; Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/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.