

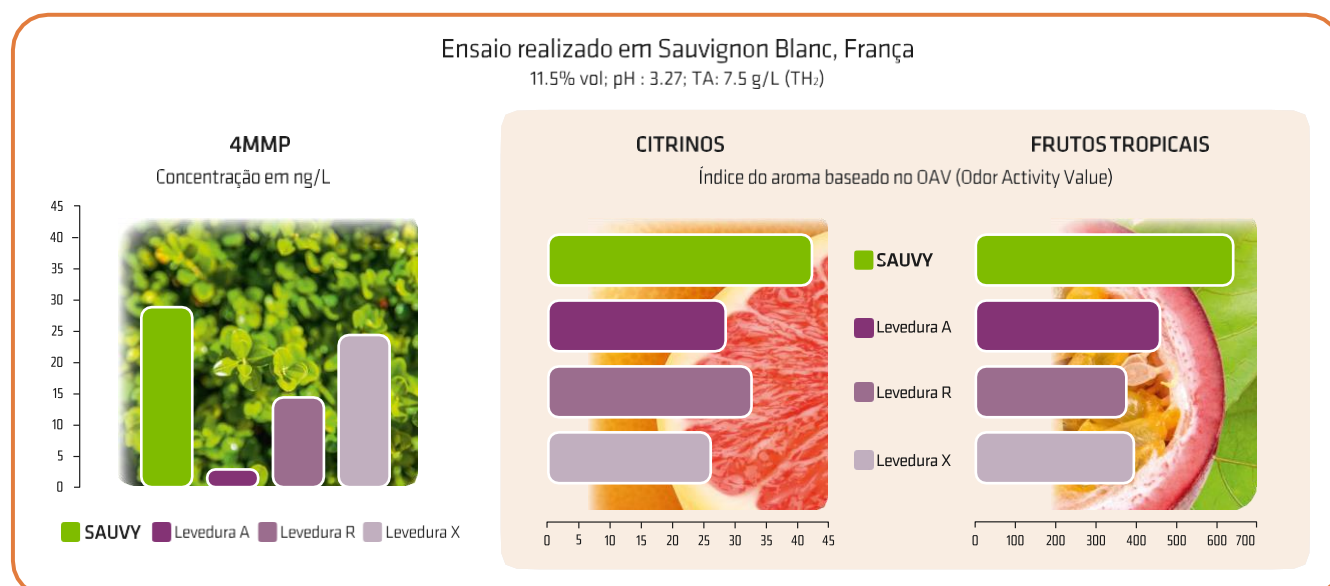
## PARA UMA ÓTIMA EXPRESSÃO DE AROMAS VARIETAIS TIÓLICOS

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



#### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- 5 *Saccharomyces cerevisiae*
- 5 Gama de temperatura fermentação ótima: 13 a 20°C
- 5 Tolerância ao álcool ≤ 14,5% v/v
- 5 Fator competitivo ativo
- 5 Necessidade média/alta de azoto. Recomenda-se uma nutrição complexa da fermentação
- 5 Taxa de fermentação moderada a alta
- 5 Baixo potencial relativo para produção de SO<sub>2</sub>
- 5 Baixa produção de H<sub>2</sub>S
- 5 Produção de acidez volátil muito baixa

## 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.

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Pó de cor beije com odor típico a levedura.  
 Composição: Levedura seca ativa *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/25 g;  
 Bactérias Ácido Lácticas < 10<sup>3</sup>ufc/g; Bactérias Acéticas < 10<sup>4</sup>ufc/g; Bolores < 10<sup>3</sup>ufc/g;  
 Leveduras de outras espécies < 10<sup>3</sup>ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;  
 Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

## DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada: 20 a 40 g/hL  
 50g/hL para espumantização

- 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 mostos com alto potencial alcoólico (> 13,5% v / v), recomenda-se a adição de **GO-FERM PROTECT** durante a reidratação.
- 5 Para garantir a liberação de tióis durante a fermentação alcoólica e garantir bons desempenhos de fermentação, realize uma nutrição cuidada adaptada às leveduras.

### 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.



A produção de **SAUVY** foi otimizada pela Lallemand através do processo YSEO.

YSEO significa Yeast Security and Sensory Optimization, um processo único de produção de leveduras Lallemand para atender às exigentes condições de fermentação. Embora nem todas as leveduras beneficiem deste processo, o YSEO melhora a fiabilidade da fermentação alcoólica, melhorando a qualidade e o desempenho da levedura e reduz o risco de desvio organolético, mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO são 100% naturais e não OGM.

## 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.