

VINHOS BRANCOS, ROSÉS E TINTOS FRESCOS, JOVENS E AROMATICOS

Saccharomyces cerevisiae, var cerevisiae. Origem: [INRA e Sup' Agro, Montpellier], FRANÇA



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.

- 5 As necessidades do mercado e dos produtores de vinho, especialmente para grandes volumes e de entrada rápida no mercado, focam-se em perfis aromáticos constantes e características analíticas tais como acidez volátil, níveis de SO₂, compostos enxofrados, etc...
- 5 De forma a responder a estas exigências, a Lallemand e o ICV selecionaram, em parceria com o INRA e o Sup' Agro Montpellier, a OKAY® (*Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*) pela sua capacidade de evitar a produção de SO₂ e de outros compostos enxofrados com impacto aromático negativo, com a segurança de completar de forma rápida a fermentação alcoólica (FA) numa vasta gama de condições de vinificação.
- 5 Além disso, a baixa produção de acetaldeído desta levedura é uma boa característica para assegurar a estabilização da maioria dos vinhos a níveis de SO₂ moderados.
- 5 Adequada para vinhos jovens e aromáticos brancos, rosés e tintos, normalmente obtidos a partir de mostos com baixa turbidez e fermentados a baixas temperaturas, a OKAY® produz níveis muito baixos de acidez volátil.
- 5 A seleção da OKAY® tem sido o objeto de estudo de um doutoramento, relacionado com a identificação do mecanismo responsável pela produção de SO₂ e H₂S.

Esta levedura está disponível na forma de produção tradicional e também na forma biológica.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

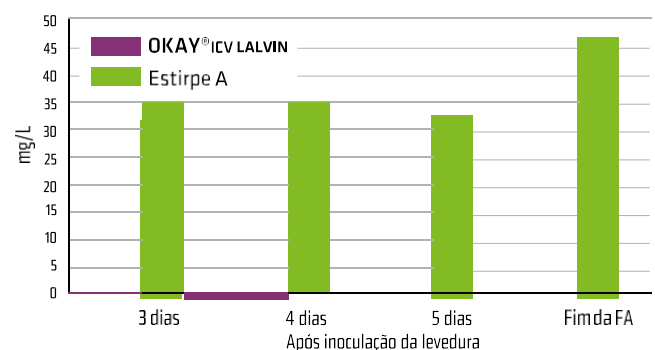
- 5 Perfil Sensorial:
 - Esteres
 - Aromas frutados intensos
 - Bom impacto em boca, com um bom balanço entre volume e amargor reduzido.
- 5 Velocidade de fermentação: Moderada
- 5 Fator Killer: Ativa
- 5 Necessidades nutricionais: Baixas
- 5 Produção de H₂S: Baixa
- 5 Produção de SO₂: Muito baixa
- 5 Volátil: Baixa
- 5 Compatibilidade com FML: Muito boa
- 5 Fase de Latência: Muito curta

CONDIÇÕES OPTIMAS DO MOSTO:

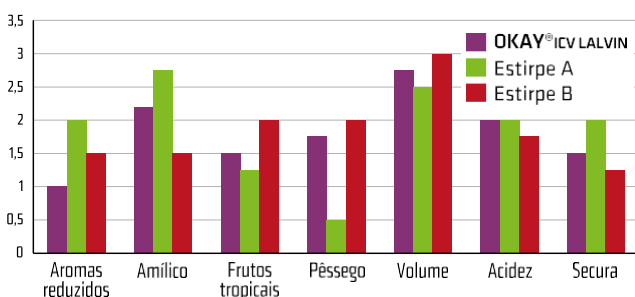
- 5 Álcool provável < 15% v/v
- 5 Temperatura de fermentação: 12 a 30°C

O melhor controlo sobre a gestão do SO₂ com a menor produção de acetaldeído contribui para o objetivo de produzir vinho com expressão frutada e sem compostos enxofrados que afetam negativamente o seu perfil aromático, como o H₂S.

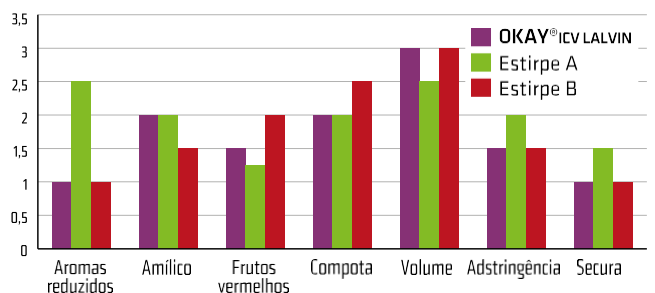
SO₂ total produzido durante a FA.
Rosé Syrah



Perfil sensorial com 3 leveduras ICV
Grenache para Rosé - I&D ICV 2012



Perfil sensorial com 3 leveduras ICV
Merlot - I&D ICV 2012



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 30 g/hL

ATENÇÃO:

- 5 Ver “Condições ótimas do mosto” na alínea “Aplicação e resultados” antes de aplicar a levedura.
 - 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 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 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 bege com cheiro característico a levedura.

Ingredientes: Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491

Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92 %; Coliformes < 10²ufc/g;

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

Bactérias Lácticas < 10³ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ ufc/g; Fungos < 10³ufc/g;

Leveduras de outras espécies < 10³ ufc/g;

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

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500 g

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.