

TODAS AS VANTAGENS DA **BM45**, ELEVADA FIABILIDADE E IMPACTO POSITIVO EM VINHOS TINTOS E BRANCOS

Através de um programa específico de investigação a Lallemand desenvolveu um novo processo de produção de leveduras baseado na sinergia dinâmica - **LALVIN BM 4x4**.

LALVIN BM 4x4 é baseada na sinergia dinâmica de estirpes de levedura específicas para otimizar o perfil sensorial do vinho com cinéticas de fermentação seguras. Este novo conceito combina as vantagens da **BM45** - conhecida e apreciada em todo o mundo pela sua contribuição na sensação de redondez em boca e pela estabilidade da cor - com a capacidade de realizar fermentações completas em condições diversas e difíceis.

Após vários meses de investigação a Lallemand desenvolveu a produção de uma nova levedura baseada no conceito de sinergia dinâmica – a **LALVIN BM4x4**.

A **LALVIN BM4x4** é baseada na sinergia dinâmica de leveduras específicas, para otimizar o perfil sensorial do vinho e com cinéticas fermentativas muito fiáveis.

Este conceito combina as vantagens da **BM45** – levedura conhecida e apreciada em todo o mundo, pela sua contribuição no aumento do volume de boca e para a estabilização da cor e com a capacidade de realizar de uma forma consistente fermentações em condições difíceis e diversificadas.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

Durante a fermentação alcoólica a **LALVIN BM 4x4** liberta uma quantidade significativa de polissacarídeos parietais incluindo determinadas moléculas que têm a capacidade notável de combinar e estabilizar os polifenóis do mosto. Como resultado dessa combinação verifica-se um aumento da estabilidade da cor e diminuição sistemática da adstringência dos taninos.

A quantidade e qualidade de polissacarídeos libertados durante a fermentação e a posterior autólise da levedura promovem a produção de vinhos tintos que correspondem às expectativas dos consumidores. A **LALVIN BM 4x4** também aumenta a suavidade em vinhos brancos e pode facilitar o início da fermentação malolática.

A sinergia dinâmica da **LALVIN BM 4x4** desenvolveu-se para manter todas as vantagens da **BM45**.

A **BM45** foi isolada no âmbito de um projeto de investigação em Montalcino, no coração da região da Toscana (Itália) e selecionada em colaboração com o consórcio dos vinhos Brunello de Montalcino e da Universidade de Estudos do Sena.

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

Saccharomyces cerevisiae

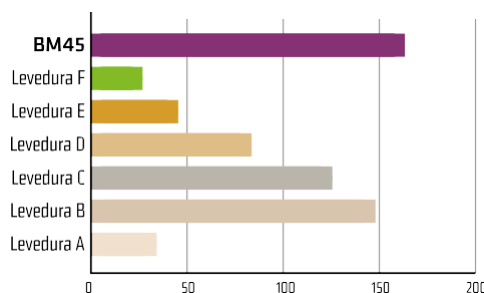
- 5 Fator competitivo K2
- 5 Tolerância ao álcool ≤ 16% de álcool
- 5 Fase de latência média
- 5 Velocidade de fermentação média o que facilita a gestão da maceração
- 5 Temperatura de fermentação óptima: 16 a 28°C (dependendo do teor de açúcar inicial)
- 5 Baixa produção de espuma
- 5 Facilita a fermentação malolática
- 5 Baixa produção de SO₂

QUANTIDADE E QUALIDADE DOS POLISSACARÍDEOS

	Levedura 1	BM45	Variação (%)
Índice de PVPP	38	45	+18
Índice de Etanol	7.7	9.2	+20
Adstringência Tanica	47.5	39.2	-18

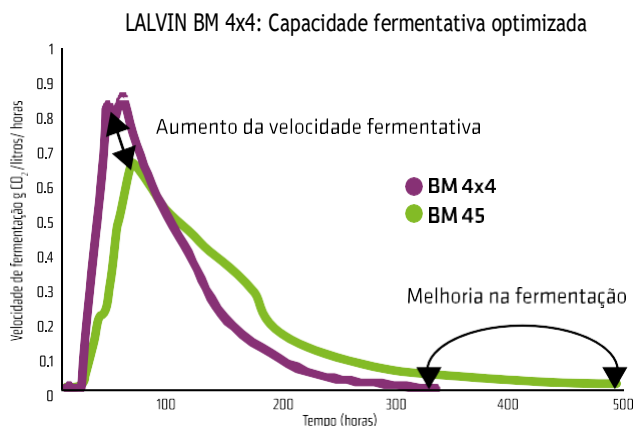
Impacto da levedura **BM45** na estabilização da cor (índice de PVPP) e a qualidade tânica de um vinho produzido a partir da casta Tannat da região de Madiran (França). As análises foram realizadas após 3 meses de estágio sobre as borras.

POLISSACARÍDEOS TOTAIS (mg/L)

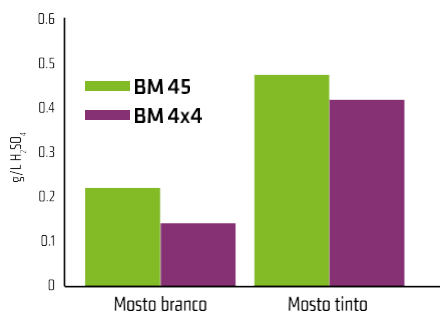


Libertação de polissacarídeos durante a fermentação alcoólica em mosto sintético a 25°C (Rosi et al., 1998).

LALVIN BM 4x4 : AS VANTAGENS DA SINERGIA DINÂMICA



LALVIN BM 4x4: Diminuição da acidez volátil
Ensaio INRA, Pech Rouge, França



LALVIN BM 4x4: Diminui as necessidades de azoto

QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergênicos – Ausência de substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias, referidos no anexo II do regulamento EU 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 Irradiação – Não tratado por radiação ionizante e não incorpora ingredientes irradiados.
- 5 Nanomateriais – Não foi produzido utilizando nanotecnologia e portanto não contém nanomateriais, de acordo com o Regulamento EU 1169/2011.
- 5 Codex Enológico Internacional (COEI) e legislação Europeia: Está conforme o COEI versão em vigor e Regulamento Delegado (EU) 934/2019.
- 5 Não é de origem animal, nem foi produzido a partir de ingredientes de origem animal.

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Recomendada em vinhos tintos e brancos: 25 a 40 g/hL

- 5 É necessário adaptar a dose de inoculação em função da concentração de açúcar no mosto, ao estado sanitário das uvas e da adega.
- 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: Cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura. Composição:
Levedura seca activa *Saccharomyces cerevisiae*, E491
Leveduras viáveis > 10¹⁰ufc/g; Matéria Seca > 92%; Coliformes < 10⁶ufc/g;
E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25g;
Bactérias Ácido Lácticas < 10⁵ufc/g; Bactérias Acéticas < 10⁴ufc/g; Bolores < 10³ufc/g;
Leveduras de outras espécies < 10³ufc/g; Chumbo < 2mg/kg; Mercúrio < 1mg/kg;
Arsénio < 3mg/kg; Cádmio < 1mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g
Embalagem fechada e selada de origem: Local fresco e seco.

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.