

## BRANCOS COMPLEXOS PARA SEGMENTOS PREMIUM E FERMENTAÇÃO EM BARRICA

O Chardonnay é uma das castas brancas mais nobre e conhecidas mundialmente, sendo parte importante dos vinhedos de regiões vitivinícolas como Chablis, Borgonha, Languedoc, Trentino, Califórnia, Chile, Argentina, Austrália etc...

A diversidade de "terroirs", os diferentes métodos de vinificação e o número de clones, fazem com que os vinhos de Chardonnay ofereçam uma grande variedade aromática.

O estágio sobre borras em barrica aumenta a complexidade aromática dos vinhos. Para o Chardonnay esta técnica de estágio é originária da Borgonha.

A levedura **CY3079** foi selecionada pelo BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) com o objetivo de realçar o potencial qualitativo e a expressão aromática da casta Chardonnay em solos da Borgonha.

Como resultado da sua utilização ao longo de anos, a **CY3079** tornou-se a levedura de referência para o Chardonnay fermentado e/ou estagiado em madeira. Os aromas habitualmente libertados por esta levedura durante a sua autólise (notas de manteiga, pão tostado e levedura) reforçam os aromas provenientes da madeira: madeira de carvalho, baunilha e tostado.

Para além disso, graças à elevada libertação precoce de polissacarídeos parietais (desde o final da fermentação alcoólica) a **CY3079** confere aos vinhos maior volume em boca, permitindo integrar e equilibrar os taninos da madeira.

Desde que a sua utilização se alargou aos grandes vinhos brancos no mundo, esta levedura contribui para uma maior complexidade aromática dos vinhos.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

#### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- 5 *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- 5 Fator killer: neutro
- 5 Boa tolerância ao álcool < 15,5%
- 5 Fase de latência: média
- 5 Velocidade de fermentação: média
- 5 Final de fermentação lento devido a um fenómeno precoce de autólise que favorece a redondez
- 5 Temperatura de fermentação ótima: 15 a 25°C
- 5 Necessidade elevada de azoto assimilável. Recomenda-se a utilização de um protector de levedura e de uma boa nutrição
- 5 Produção de acidez volátil: baixa
- 5 Sensível a deficiências de O<sub>2</sub>
- 5 Produção de SO<sub>2</sub>: média
- 5 Produção de espuma: baixa
- 5 Facilita FML
- 5 Boa sedimentação das borras

#### PRODUÇÃO DE POLISSACÁRIDOS E TIPO DE CHARDONNAY:

Libertação de polissacarídeos totais durante a fermentação alcoólica por diferentes leveduras



Alguns polissacarídeos libertados durante a fermentação participam na sensação gustativa de volume de boca.

## QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR

- 5 Alergénicos – 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 brancos: 20 a 30 g/hL

- 5 É necessário adaptar a dose de inoculação em função do 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.  
 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/25g;  
 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>5</sup>ufc/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.