

## INTENSIDADE AROMÁTICA E SEGURANÇA FERMENTATIVA

A levedura **QA23** Lalvin foi seleccionado na região Vinhos Verdes em Portugal pela CVRVV em parceria com a UTAD e a Proenol.

A vinificação de mostos brancos clarificados a baixa temperatura é um processo utilizado em muitas adegas com castas nobres como o Muscat, Sauvignon, Chardonnay e Verdejo e também em castas neutras como Airen ou Macabeo. Este tipo de vinificação realizada geralmente na ausência de oxigênio pode ser problemática para a maioria das leveduras, especialmente se esta carência está associada a um baixo teor de azoto assimilável.

A **QA23** foi seleccionada porque entre outras qualidades oferece segurança fermentativa aliada a baixa exigência em azoto assimilável e oxigênio. Esta levedura associa as suas características essenciais à apetência para revelar aromas cítricos (limão verde, toranja) em castas brancas aromáticas.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

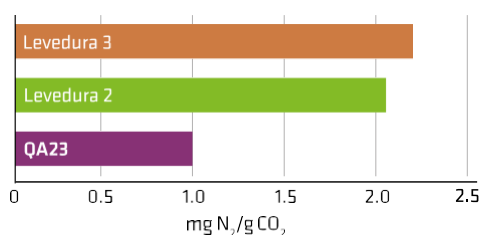
#### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

*Saccharomyces cerevisiae bayanus*

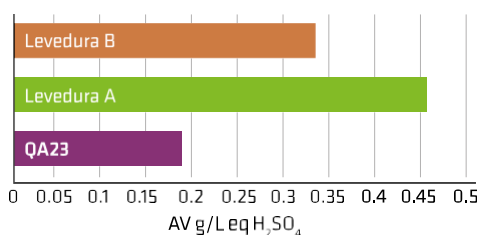
- 5 Possui fator killer
- 5 Tolerância ao álcool até 16%.v/v
- 5 Fase de latência média
- 5 Cinética de fermentação rápida
- 5 Levedura frutífera que completa facilmente a fermentação
- 5 Ampla gama de temperatura de fermentação: 15 a 32°C
- 5 Exigência muito baixa em azoto facilmente assimilável a qualquer temperatura (18 a 28°C)
- 5 Baixa necessidade de O<sub>2</sub>
- 5 Baixa produção de acidez volátil (< 0.2g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- 5 Baixa produção de SO<sub>2</sub>
- 5 Produção baixa de H<sub>2</sub>S devido a baixa necessidade de azoto assimilável
- 5 Baixa produção de espuma

#### SEGURANÇA FERMENTATIVA E AROMAS:

Necessidades em azoto assimilável em meio sintético com carência de N<sub>2</sub> (Julien, 1999)



Produção de acidez volátil na vinificação de um mosto muito clarificado (20 ntu de turbidez)



Degustação realizada por profissionais em Enologia durante as vindimas de 1992 a 1994.

| Casta                       | Região vitivinícola   | Aromas  |
|-----------------------------|-----------------------|---|
| Chardonnay                  | Oregon, Chile         | Toranja, ananás   |
| Moscatel                    | Vale de Loire, França | Aromas de frutas brancas (vinhos jovens), frutos secos (vinhos após estágio). |
| Ugni-blanc                  | Gers, França          | Frutas frescas, notas florais (papoula e rosa)                                |
| Moscatel de grainha pequena | Roussillon, França    | Citrinos, banana, pêssego branco  |

## 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: 25 a 30 g/hL

50g/hL para espumantização

Adaptar a dosagem em função do estado sanitário das uvas e da higiene 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.