

## REVELA A NATUREZA ÚNICA DOS VINHOS BRANCOS E ROSÉS.

A **CROSS EVOLUTION** realça o potencial aromático do mosto, contribui e equilibra a estrutura dos vinhos brancos e rosés incluindo os que são elaborados a partir de castas como o Chardonnay e Sauvignon. Fermenta muito bem mesmo em condições de baixo azoto assimilável e elevado álcool potencial.

### APLICAÇÃO E RESULTADOS

#### CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- 5 Fator Killer
- 5 Incremento aromático: Bom equilíbrio entre fruta fresca e aromas vegetais agradáveis.
- 5 Estrutura em boca: Bom equilíbrio entre o volume e a acidez.
- 5 Alta tolerância ao álcool
- 5 Baixa necessidade de azoto
- 5 Temperatura ótima de fermentação: 14 a 16°C
- 5 Velocidade de fermentação regular
- 5 Baixa produção de SO<sub>2</sub>

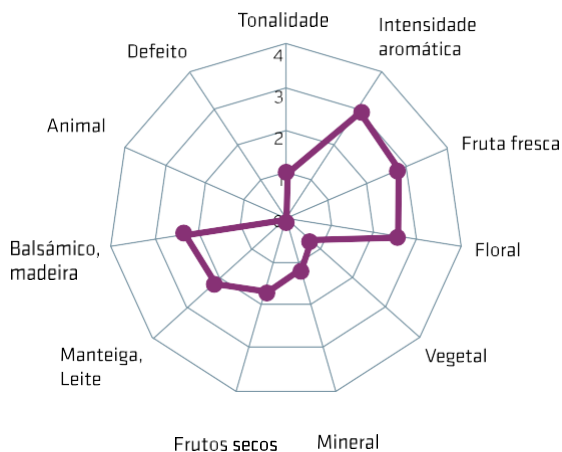
#### Cruzamento natural:

Muitos anos de investigação realizados no "Institute for Wine Biotechnology" na Universidade de Stellenbosch (África do Sul) em colaboração com a Lallemand, resultaram numa nova levedura - a **CROSS EVOLUTION**, recomendada para vinhos brancos e rosés aromáticos com estrutura definida em boca. A hibridação é um fenómeno acelerado induzido pelo homem, reproduzindo o que normalmente ocorre na natureza mas de forma mais lenta.

Esta levedura resulta do cruzamento natural entre estirpes de *Saccharomyces cerevisiae* selecionadas pelas suas propriedades enológicas específicas. Esta técnica é utilizada com o objetivo de otimizar o rendimento das leveduras resultantes sem afetar a sua natureza biológica para além de incrementar a biodiversidade.

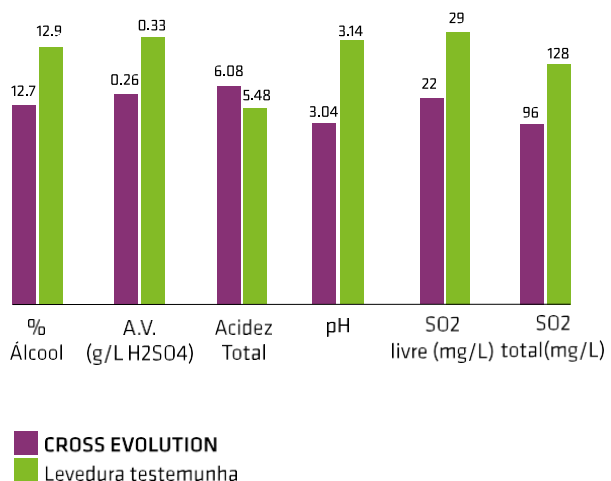
#### Um perfil sensorial original

Ensaio em Chardonnay, Borgonha



#### Óptimas propriedades enológicas

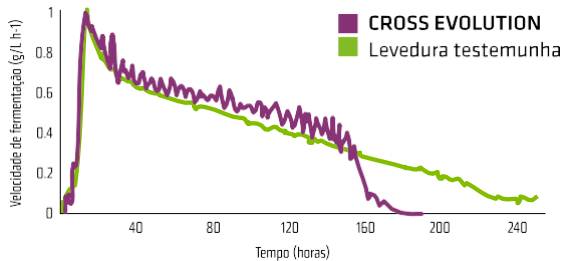
Ensaio em Verdelho



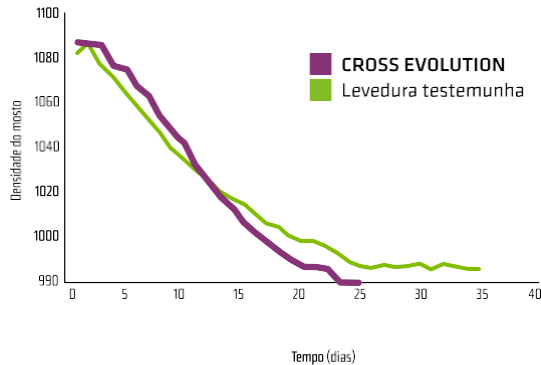
# CROSS EVOLUTION

## Boa capacidade para fermentar

Fermentação alcoólica: Cinética em mosto com baixa concentração de Azoto Assimilável (100mg/L NFA, 200g/L açúcar).



Fermentação alcoólica: Cinética em Sauvignon a 16°C. Bergerac



### COMENTÁRIOS DE PROVA:

Durante a prova de vinhos da casta Verdejo da DO Rueda o vinho fermentado com a levedura **CROSS EVOLUTION** foi descrito por dois provadores internacionais: Dominique Deteil (enólogo e consultor internacional) e Sam Harrop, Master of Wine:

*“Os vinhos apresentam muito bom equilíbrio entre as notas vegetais e os aromas frutados, fazendo até lembrar a casta Sauvignon Blanc. Há uma boa integração dos aromas varietais e fermentativos. A acidez e o volume de boca estão muito bem equilibrados.” Sam Harrop*

## 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 tintos: 25 a 30 g/hL

Definir a dose em função do teor de açúcar, estado sanitário das uvas e 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. Misturar lentamente e deixar repousar 20 minutos.  
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.

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.

## ESPECIFICAÇÕES

Aparência e Odor: Cor bege a castanho claro com cheiro característico a levedura.  
Composição: 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 Láticas < 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

## EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

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