

BAIXA PRODUÇÃO DE H₂S E SO₂. ALÉM DA CONCENTRAÇÃO FINAL DE ACETALDEÍDO OS VINHOS FERMENTADOS COM A OPALE 2.0 PODERÃO SER UTILIZADOS PARA ESTABILIZAR MUITOS DOS VINHOS COM CONCENTRAÇÕES MODERADAS DE SO₂. CONTRIBUIR COM NOTAS DE FRUTA EXÓTICA, TROPICAL E CITRINA. BOA ALTERNATIVA A OUTRAS LEVEDURAS ENOLÓGICAS SELECIONADAS PARA OBTENÇÃO DE MAIS FRESCURA NOS VINHOS.

DE ONDE VEM?



A seleção da **OPALE 2.0** foi possível graças a um estudo de colaboração entre o grupo ICV, Lallemand Enologia, SupAgro e INRA Montpellier. Este estudo utilizou a técnica QTL (Quantitative Trait Loci), também utilizada na tese “Identificação das bases moleculares das propriedades tecnológicas das leveduras enológicas” (Jessica Noble, Tutor: Bruno Blondin, 2011). Este trabalho resultou na aplicação de uma patente apresentada pelo INRA e SupAgro Montpellier: “Método de controlo de sulfitos, sulfídrico e acetaldeído pelas leveduras (variante MET2/ SKP2)”. Esta aproximação permitiu o desenvolvimento de uma técnica inovadora de seleção de leveduras que produzem baixos níveis de SO₂, H₂S e acetaldeído.



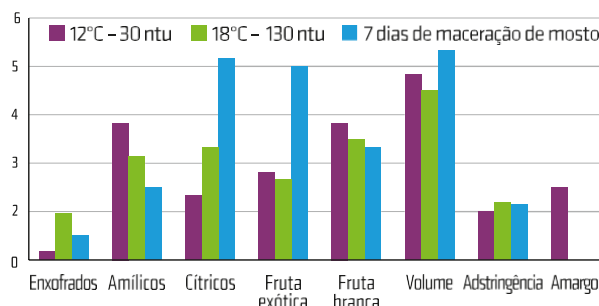
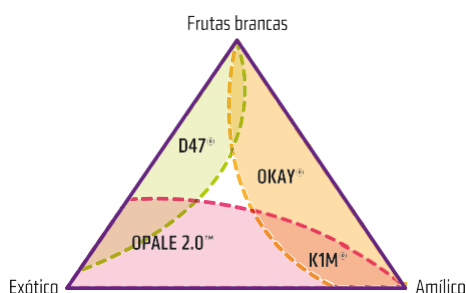
Durante mais de 25 anos a Lallemand tem selecionado a partir da natureza as melhores leveduras de vinificação. As condições de fermentação são cada vez mais desafiantes e têm impulsionado a Lallemand a desenvolver um novo processo de produção para estas leveduras naturais – o processo YSEO- que otimiza a segurança da fermentação alcoólica reduzindo os riscos de aparecimento de aromas indesejáveis.. As leveduras YSEO são 100% naturais e não OGM.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

CARACTERÍSTICAS DA LEVEDURA:

- 5 *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- 5 Fator killer ativo
- 5 Tolerância ao álcool > 15% v/v
- 5 Baixa necessidade de azoto
- 5 Temperatura: 12 a 28°C
- 5 Fiabilidade de fermentações de mostos muito clarificados
- 5 Fase de latência curta e vigor fermentativo moderado
- 5 Muito baixo potencial de produção de SO₂
- 5 Baixa produção de espuma
- 5 Baixa produção de acetaldeído
- 5 Baixa produção de acidez volátil

PERFIL AROMÁTICO:



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: 25 g/hL (a população inicial de células será aproximadamente 5×10^8 células viáveis/mL).

- 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.
- 5 É altamente recomendada a utilização de um protetor de levedura da gama **GO-FERM** e uma fonte de azoto da gama **NUTRIENT VIT**.

REHIDRATAÇÃO:

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. Agitar suavemente para eliminar qualquer grumo.
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: 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 > 10^{10} ufc/g; Matéria Seca > 92 %; Coliformes < 10^2 ufc/g;
E. coli - Ausente/g; *S. aureus* - Ausente/g; *Salmonella* - Ausente/25 g;
Bactérias Lácticas < 10^5 ufc/g; Bactérias Acéticas < 10^4 ufc/g; Fungos < 10^3 ufc/g;
Leveduras de outras espécies < 10^3 ufc/g; Chumbo < 2 mg/kg; Mercúrio < 1 mg/kg;
Arsénio < 3 mg/kg; Cádmio < 1 mg/kg

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Local fresco e seco (temp. < 25°C).

Embalagem aberta: 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.