

EXPERTI LAKY *Lachancea thermotolerans*

DESCRIÇÃO

Levedura seca ativa não-*Saccharomyces* para a acidificação natural dos vinhos.

ExpertI LAKY é capaz de transformar parte dos açúcares fermentescíveis do mosto em ácido L-láctico, tornando-se assim uma ferramenta biológica para reequilibrar a acidez nos vinhos tintos, brancos e rosados provenientes de climas quentes. Quando usada em inoculação sequencial com *Saccharomyces Cerevisiae*, permite amplificar aromas frutados e/ou florais de acordo com a prerrogativa metabólica da estirpe utilizada na segunda inoculação.

ExpertI LAKY possui uma elevada capacidade de colonizar o meio e iniciar imediatamente a fermentação de modo rápido e seguro, até à completa transformação dos açúcares em álcool. Embora seja capaz de completar a fermentação alcoólica de modo independente, se associada a uma estirpe de *S. Cerevisiae* assistir-se-á a uma perfeita sinergia na produção dos compostos aromáticos.

COMPOSIÇÃO

Levedura seca ativa (*Lachancea thermotolerans*)

CARACTERÍSTICAS

Rendimento em ácido láctico: 2 ~ 7 g/L

Redução do pH: 0,2 ~ 0,5 unidades

Temperatura de fermentação: 15 ~ 35 °C

Tolerância ao álcool: ≥ 14% (v/v)

Necessidade azotada: baixa

Floculação: muito elevada

Sensibilidade à SO₂: alta (recomenda-se sulfitação inicial ≤ 40 mg/L)

MODO DE UTILIZAÇÃO

Reidratar em água tépida a 20-30 °C na proporção 1:10 durante cerca de 15 minutos e mexer delicadamente. Adicionar gradualmente pequenas quantidades de mosto e evitar variações térmicas acima dos 5 °C. Agitar e aguardar outros 15 minutos. Por fim, adicionar ao mosto a solução preparada.

DOSAGEM DE UTILIZAÇÃO E MODALIDADE DE INOCULAÇÃO

Inoculação simultânea: adicionar simultaneamente 20-30 g/hl de levedura Experti LAKY e a estirpe de *Saccharomyces Cerevisiae* escolhida para o objetivo enológico, numa proporção de 1:1

Inoculação sequencial: adicionar 20-30 g/hl de levedura Experti LAKY. Após 24-48 horas (com base na temperatura de fermentação), adicionar 20-30 g/hl da estirpe de *S. Cerevisiae* escolhida para o objetivo enológico. Para melhorar a complexidade aromática é necessário proceder à inoculação sequencial dentro do primeiro terço da fermentação.

EMBALAGEM

De 500 g

CONSERVAÇÃO

O produto é embalado a vácuo. Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25 °C), seco, ventilado e isento de odores. O produto mantém íntegras as suas características durante pelo menos 24 meses a partir da data de produção. Embalagem aberta: fechá-la cuidadosamente e conservá-la num local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado.

PERIGOSIDADE

Este produto deve ser armazenado, manipulado e usado de acordo com práticas idóneas de higiene industrial e em conformidade com a legislação vigente. Produto para uso alimentar e enológico, de uso exclusivamente profissional.