

# SELECTYS LA PERSANE

Levedura para a elaboração de vinhos brancos  
de expressão aromática floral

## CARACTERÍSTICAS

**SELECTYS LA PERSANE** é uma levedura proveniente do cruzamento entre a *Saccharomyces cerevisiae galactose* e a *Saccharomyces uvarum*, concebida e seleccionada pela Sofralab. **SELECTYS LA PERSANE** é particularmente indicada para a obtenção de vinhos brancos aromáticos. **SELECTYS LA PERSANE** favorece, de facto, a complexidade e a elegância aromática através do desenvolvimento de notas florais, nomeadamente de rosa.

## PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

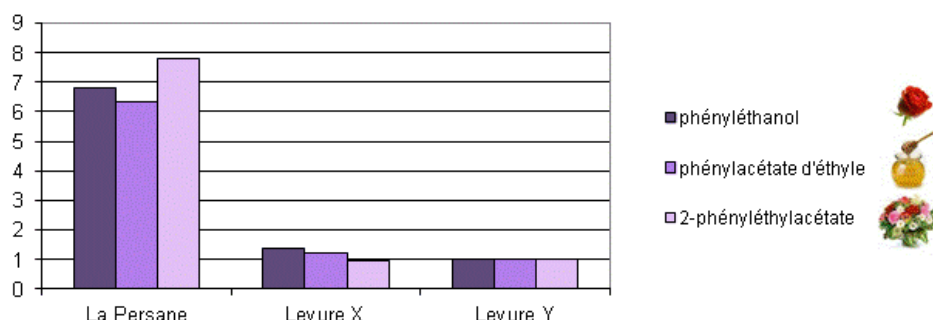
### Características de fermentação:

- Espécie: *Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces uvarum*
- Cinética de fermentação: cinética média
- Intervalo óptimo de temperatura de fermentação: 12 a 24 °C
- Tolerância ao álcool: até 14% Vol.
- Produção de acidez volátil: muito fraca.
- Necessidade de azoto: média
- Produção de SO<sub>2</sub>: média
- Produção de H<sub>2</sub>S: fraca.

### Propriedades organolépticas:

- Produção significativa de compostos aromáticos fenilados (álcool fenílico, etilfenilacetato, 2-etilfenilacetato), que desenvolvem notas de rosa, mel e flores, respectivamente.

Figura: análise comparada de compostos aromáticos fenilados em vinhos brancos vinificados com 3 leveduras diferentes. Os valores são expressos em relação às concentrações encontradas no vinho vinificado com a levedura Y (Piquepoul blanc 2011, França).



O vinho branco vinificado com **SELECTYS LA PERSANE** apresenta uma concentração de compostos aromáticos fenilados significativamente superior (mais de 6 vezes) aos vinhos vinificados com as outras leveduras.

## APLICAÇÕES

---

- Elaboração de vinhos brancos aromáticos.
- Desenvolvimento da expressão aromática de castas brancas ricas em precursores de aromas como a casta Gewurztraminer, Riesling, Muscato, Pinot Gris, etc.
- Desenvolvimento da complexidade aromática de casta brancas como Chardonnay, Melon de Bourgogne, Marsanne, etc.

## DOSES DE UTILIZAÇÃO

---

Dose recomendada: 20 g/hl.

Dose máxima legal segundo a regulamentação europeia em vigor: nenhuma.

## INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

---

Dispersar as leveduras secas activas (LSA) em 10 vezes o respectivo peso de uma mistura de água e mosto em proporção equivalente e a uma temperatura compreendida entre 35 e 40°C. Exemplo: 500 g de LSA, numa mistura composta por 2,5 l de água e 2,5 l de mosto a 37°C.

Deixar repousar 20 minutos e depois homogeneizar suavemente o levêdo. Se a diferença de temperatura entre o levêdo e o mosto não exceder 10°C, incorporar directamente o levêdo no mosto. Caso contrário, duplicar o levêdo com mosto, aguardar 10 minutos, homogeneizar suavemente e incorporar no mosto.

### **Precauções de utilização:**

Produzido para utilização enológica e indústrias agro-alimentares.

Utilizar em conformidade com a regulamentação em vigor.

## ACONDICIONAMENTO

---

Saco sob vácuo de 500 g - Caixa de cartão de 20 x 500 g.

## CONSERVAÇÃO

---

Conservar em lugar fresco e seco em sua embalagem de origem.

Embalagem aberta : utilizar rapidamente.

*As informações acima descritas correspondem ao estado actual dos nossos conhecimentos. São fornecidas sem compromisso nem garantia na medida em que as condições de utilização se encontram fora do nosso controlo. Não isentam o utilizador do cumprimento da legislação e dos dados de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem a respectiva autorização.*