

Frescura
dos
vinhos

NEVEA™

Lachancea thermotolerans



1 DESCRIÇÃO

A levedura **NEVEA™** é uma cultura pura de *Lachancea thermotolerans*, isolada de um ambiente natural e selecionada pelas suas características fermentativas únicas e originais. Para além das suas capacidades fermentativas e da complexidade aromática que traz aos vinhos, é também capaz de produzir elevados níveis de ácido láctico assim que é inoculada.

2 ÂMBITO DE APLICAÇÃO

NEVEA™ é especialmente adequado para a vinificação de vinhos brancos e rosés de grande frescura. **NEVEA™** está posicionado como uma ferramenta natural para misturar e/ou restaurar o equilíbrio ácido em vinhos provenientes de regiões de clima quente. Graças ao seu metabolismo complexo, **NEVEA™**, na inoculação sequencial, contribui para a complexidade aromática dos vinhos.

A utilização de **NEVEA™** também pode induzir uma redução do pH, permitindo uma eficiência ideal do SO₂ aplicado, maior estabilidade da cor e da estabilidade microbiológica.

3 PROPRIEDADES MICROBIOLÓGICAS E ENOLÓGICAS

- Cultura pura de *Lachancea thermotolerans*
- Fase de latência: curta
- Tolerância ao álcool: < 10% vol.
- Temperatura ideal de fermentação: 14 a 20 °C
- Necessidades de azoto: elevadas (ver recomendações abaixo)
- Produção de acidez volátil: média
- Elevada produção de glicerol
- Redução significativa do pH
- Melhor eficácia do SO₂ adicionado
- Melhoria da estabilidade microbiológica

4 DOSAGEM E INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Vinificação de vinhos brancos ou rosés: antes da inoculação, certificar-se de que o nível de SO₂ livre é rigorosamente inferior a 15 mg/L.

1ª INOCULAÇÃO: NEVEA™

- **Inoculação a 25 g/hL:** reidratar a levedura em 10 vezes o seu peso de água a 20-30°C. Após 15 minutos, misturar muito suavemente.
- Para ajudar a levedura reidratada a aclimatar-se à baixa temperatura do mosto e evitar choques térmicos, misturar suavemente uma quantidade igual de mosto com a suspensão de leveduras reidratadas (este passo pode ser repetido se a diferença de temperatura inicial for significativa).
- O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos. →

2ª INOCULAÇÃO: *Saccharomyces cerevisiae*

- Proceder a uma segunda inoculação com uma levedura enológica selecionada *Saccharomyces cerevisiae* a **25 g/hL**, utilizando um protetor de levedura (VIVACTIV® PREMIER) durante a reidratação seguindo o protocolo padrão recomendado.
- Em função do perfil organolético desejado, podem ser previstos diferentes tempos de contacto:
 - **24 a 48 horas depois** para uma elevada produção de ácido láctico por **NEVEA™**.
 - **48 a 72 horas** para uma produção ainda maior de ácido láctico por **NEVEA™** para efeitos de mistura.

A produção de ácido láctico também é favorecida por uma temperatura elevada do mosto no momento da inoculação com **NEVEA™**.

Recomendações nutricionais:

Valor YAN no mosto (mg/L)	< 150	> 150
YAN (Yeast Assimilable Nitrogen): Azoto assimilável	1. Adicionar um nutriente orgânico ou complexo* adequado imediatamente após a inoculação de <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	
	2. Adicionar um nutriente orgânico ou complexo* adequado a D = 1040 (primeiro terço da FA)	1. Adicionar um nutriente complexo* a D = 1040 (primeiro terço da AF)

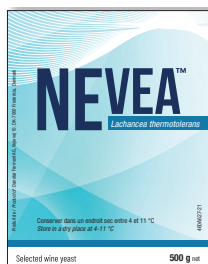
* Para as doses de utilização, consultar o guia de boas práticas de nutrição azotada.

Tipo de nutriente orgânico: VIVACTIV® AROME.

Nutriente orgânico ou complexo : VIVACTIV® PERFORMANCE.

Para mais informações, contactar o seu enólogo consultor.

5 ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO



- Disponível apenas em embalagens de 500g.
- Conservar durante 36 meses a 4-11°C na embalagem original fechada.



262/2023 - 2/2