

Selected from Nature  
**LALVIN™**



# LALVIN PERSY™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Za čista i voćna, balansirana vina



Još od 1970-ih Lallemmand selekcioniira najbolje vinske kvasce iz prirode. Sve teži uvjeti fermentacije usmjerili su Lallemmand da razvije specifičan proces proizvodnje prirodnih kvasaca - YSEO® koji optimalizira pouzdanost alkoholne fermentacije smanjujući rizik neželjenih mirisa. YSEO® kvasac je 100% prirodan i nije GMO. Od 2006. godine, YSEO® proces je optimizirao pouzdanost alkoholne fermentacije, smanjujući rizik od organoleptičkih odstupanja.



### Primjena

Lalvin PERSY™ se preporučuje za proizvodnju vina sa naglaskom sortne arome. Zahvaljujući svojim jedinstvenim svojstvima, poput nemogućnosti proizvodnje SO<sub>2</sub> i neprimjetne količine H<sub>2</sub>S, Lalvin PERSY™ je pravi izbor za fermentaciju sorti kao što su Shiraz, Vranac, Cabernet Sauvignon, Pinot Crni, naglašavajući voćni karakter, svježinu i postojanost arome.

Lalvin PERSY™ pokazuje izvrsna svojstva fermentacije, toleranciju na alkohol i dobru kompatibilnost s MLB.

Vina fermentirana sa Lalvin PERSY™ iz različitih sorti imaju osjetno veću punoću, zaokruženost, mekane tanine.

Selekcija Lalvin PERSY™ odrađena je zajedničkom studijom Lallemmanda, Montpellier SupAgro i INRA Montpellier.

Inovativna QTL tehnologija selekcije kvasca, patentirana, osigurava dobivanje kvasca koji minimalno može proizvesti nepoželjne sumporne spojeve.

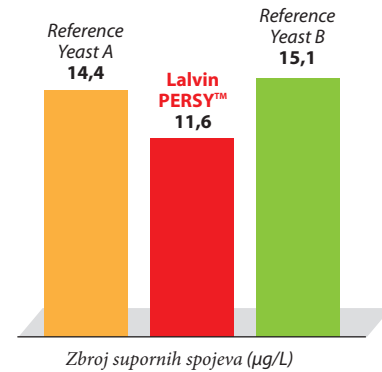


## Lalvin PERSY™ senzorni utjecaj

Postojanost  
Mekoća  
zaokruženosť  
Voćnosť  
intezitet arome  
Svježina  
Kompleksnosť

Začin  
Volumen  
Bistroća  
crveno voće

Sumporni spojevi u Syrahu 2018. iz Languedoc (France)



### Tehničke karakteristike

- ✓ Preporučeno za proizvodnju crnih vina
- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Killer faktor: Pozitivan
- ✓ Optimalna temperatura fermentacije 15-28°C
- ✓ Srednja do brza fermentacija
- ✓ Visoka tolerancija na alkohol (do 16% v/v)
- ✓ Mala proizvodnja hlapivih kiselina
- ✓ Mala potreba za dušikom
- ✓ Neprimjetna razina H<sub>2</sub>S
- ✓ Mala/nemoguća proizvodnja SO<sub>2</sub>
- ✓ Mala proizvodnja SO<sub>2</sub> vezanih spojeva
- ✓ Odlična MLB kompatibilnost

### Upute za uporabu

**Doziranje : 20 - 40 g/hl**

1. Rehidrirati kvasac u 10 puta većoj količini čiste vode (temperatura između 35°C i 40°C).
2. Razmutiti nježno mješajući i čekati 20 minuta
3. Dodati u mošt. Razlika u temperaturi između mošta i rehidrirane otopine ne smije biti viša od 10°C (ako je potrebno prilagodite temperaturu kvasca polako dodajući mošt).
4. Ukupno vrijeme rehidracije ne smije biti dulje od 45 minuta.
5. U moštu sa visokim potencijalom alkohola (> 13% v/v), preporučljiv je dodatak od 30 g/hl GoFerm Protect Evolutiona™ u fazi rehidracije.

### Pakiranje i skladištenje

- Dostupno u 500g
- Čuvati na hladnom i suhom mjestu.

### Preporučene

#### sorte:

Shiraz,  
Merlot, Cabernet  
Sauvignon, Vranac,  
Pinot Crni -  
voćni stilovi crnog  
vina

### Distributer:

Pa-vin d.o.o.  
V. Holjevca 20  
10450 Jastrebarsko  
www.pavin.hr  
pavin @pavin.hr