



# LALVIN TANGO™

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

## Vrhunski kvasac za premium crna vina, sortna i voćna



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 alkohone fermentacije smanjujući rizik neželjenih mirisa. YSEO® kvasac je 100% prirodan i nije GMO.



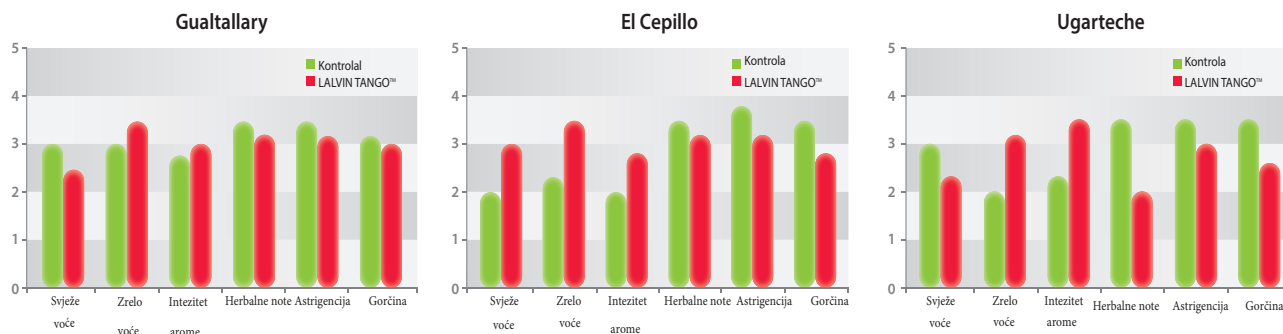
### Primjena:

LALVIN TANGO™ izolirao je Nacionalni institut za poljoprivrednu tehnologiju (INTA) u području La Consulta (dolina Uco, Mendoza, Argentina) tijekom projekta selekcije kvasca iz mošta fermentacije sorte Malbec. Tijekom projekta posebna pozornost posvećena je senzornim analizama vina proizvedenih korištenjem različitih selekcioniranih kvasaca koji se uobičajeno koriste u fermentaciji Malbeca, a LALVIN TANGO™ pokazao je neke nove i izuzetne karakteristike.

U istraživanjima koje je INTA provela o fermentacijama gdje se koristilo grožđe iz različitih regija u Mendози, te u pokusima provedenim u različitim vinarijama u regiji, LALVIN TANGO™ se istaknuo zbog svojih dobrih fermentacijskih svojstava naglašavajući voćni profil, karakterističan za sortu, te njegov utjecaj na strukturu i zaokruženost.

# Senzorni profil

Senzorne analize provedene od strane stručnih degustatora (INTA, Mendoza, 2017.) na vinima dobivenim fermentacijom grožđa iz 3 regije Mendoze (Gualtallary, El Cepillo i Ugarteche).



## Tehničke karakteristike

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*
- ✓ neutralan killer faktor
- ✓ tolerancija na alkohol 15,5 vol %
- ✓ kratka lag faza
- ✓ normalna brzina fermentacije
- ✓ optimalna temperatura fermentacije 15°C 28°C
- ✓ prosječna potreba za dušikom
- ✓ niska proizvodnja SO<sub>2</sub>
- ✓ naglašavanje sortnih aroma, posebno naglašene note zrelog voća
- ✓ čuva boju i strukturu polifenola

## Pakiranje i skladištenje

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

## Upute za korištenje

### 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 miješajući i čekati 20 minuta.
3. Razlika u temperaturi između mošta i rehidriranog kvasca ne smije biti veća od 10°C Postepeno dodavati hladni mošt u kvasac.
4. Ukupno vrijeme rehidracije ne smije biti dulje od 45 minuta
5. U moštu sa visokim potencijalom alkohola (> 13% v/v) preporučuje se dodati 30 g/hl GoFerm Protect Evolutiona™ u fazi rehidracije.

## Bibliographic references

M. Combina, M. Daguerre, C. Catania, Selection of native yeast strain for Malbec fermentation: INTA 01, Proceedings of the VII Latin American Congress on Microbiology and Food Hygiene (LATINMIC), Santiago, Chile (2002) pp. 1-7.  
M. Combina, B. Zorrilla, S. Avagnina, C. Catania, Evaluation of oenological behaviour of native yeast strain INTA01 at industrial scale, Proceedings of the II Latin American Congress on Viticulture and Oenology, Santiago, Chile (2003)pp. 1-5.

## Distributer:

Pa-vin d.o.o.

V. Holjevca 20

10450 Jastrebarsko

www.pavin.hr

pavin @pavin.hr