



# BOOSTER

# Rouge®

para incrementar el equilibrio coloidal y estructura a tu vino

Producido y envasado por Lallemand, **BOOSTER Rouge®** es una levadura inactivada del Instituto Cooperativo del Vino (ICV) de la variedad *Saccharomyces cerevisiae* que permite una rápida disponibilidad de las fracciones solubles de las paredes celulares de levadura


## Objetivos técnicos en el vino

---

- **Modificación del equilibrio coloidal del vino, con la consiguiente:**
  - ▶ Optimización de la duración de la fermentación maloláctica.
  - ▶ Aumento de la percepción de volumen en boca en los vinos tintos debido a la equilibrada intensidad tánica percibida.
  - ▶ Interacción entre los precursores aromáticos y las macromoléculas de las levaduras que aumenta la percepción afrutada y de frescura, y limita las sensaciones efímeras, químicas y ardientes, especialmente en las uvas con botritis.
  - ▶ Limitación de la percepción aromática de “serrín” cuando el vino envejece en barricas de roble nuevas.
  - ▶ Estabilización del color extraído, durante la vinificación de uvas infectadas por *Botrytis cinerea*.
- **Menor producción de compuestos azufrados desagradables**

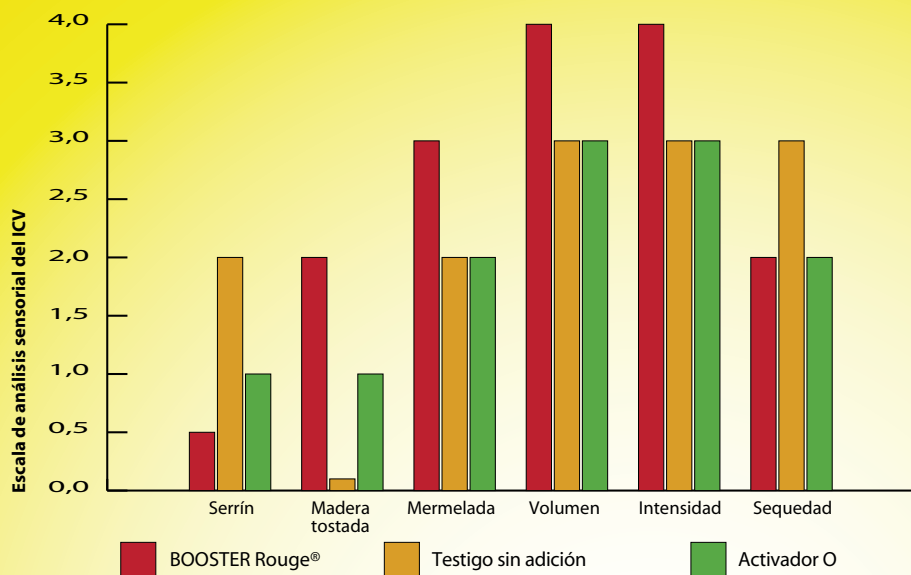
## Objetivos de elaboración (basados en resultados experimentales)

---

- Los vinos tintos de gama media desarrollan mayor intensidad en el paladar medio y características varietales más frescas, reduciendo la percepción de agresividad o sequedad. Mejora las características sensoriales de los vinos fermentados con ICV-GRE en Merlot, Cabernet-Sauvignon o Cabernet Franc o ICV-D21 en Syrah, Zinfandel, Garnacha o Mourvedre y en un programa de maceración corta.
  - Los vinos tintos de gama alta, a partir de uvas perfectamente maduras, desarrollan notas a regaliz, con buena intensidad tánica en el paladar medio. Buena sinergia con ICV-D80 en Zinfandel, Carignan, Garnacha, Sangiovese o Mourvedre e ICV-D21 en Syrah o Merlot. Reorienta ligeramente los vinos elaborados con la cepa ICV-D254 (YSEO) en Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Barbera o Touriga Nacional consiguiendo taninos más perceptibles en el paladar medio.
  - Los vinos de uvas con botritis no desarrollan sabores desagradables a azufre ni notas terrosas. También se estabiliza el color extraído, se consigue una mayor intensidad tánica y se evitan las sensaciones de sequedad y ardor debidas al alcohol mientras el vino está en la boca.
- 



## Efecto sensorial de BOOSTER Rouge®



Efecto de Booster Rouge® sobre el perfil sensorial de un vino de la variedad Syrah tras realizar la fermentación maloláctica en barricas de roble americano nuevas.  
Pruebas del Dpto. de I+D del ICV, 2003

### Legenda:

Activador O = nutriente de referencia  
"Serrín" de roble: descriptor aromático que corresponde a aromas a madera verde  
Madera "tostada": descriptor aromático que corresponde a aromas especiados y minerales

Nota: Se presentó a un grupo de comercializadores de vinos el vino "testigo (sin adición)" y el vino tratado con "BoosterRouge®". Todos los catadores consideraron que el vino tratado con "BoosterRouge®" se adaptaba mejor a los objetivos del mercado.

## Dosis recomendada e instrucciones

### Promedio: 30 g/hl (Máximo: 40 g/hl)

BOOSTER Rouge® también proporciona un suministro menor de nutrientes de levadura, pero no reemplaza el programa regular de nutrición integrando los parámetros del mosto y las necesidades nutricionales de las cepas de levadura.

Aumentar la dosis en los siguientes casos:

- Elevado alcohol potencial (superior a 13%vol.) con un bajo potencial de color (IC final aproximado: < 5): para limitar el riesgo de que se produzca un desequilibrio entre el alcohol y la estructura fenólica y coloidal del vino.
- En caso de falta de oxigenación durante la fermentación (tanto debido a una decisión tomada, como a una imposibilidad técnica): para limitar el riesgo de que se produzcan sabores azufrados desagradables y reducir la inestabilidad de los pigmentos.
- Para compensar y limitar los riesgos debidos a contaminación de *Botrytis cinerea* bajo la piel.

Mezclar este producto en agua o mosto (1kg por 10L). BOOSTER Rouge® es parcialmente soluble y debe comprobarse su correcta re-suspensión antes de ser añadido al medio que se va a tratar. BOOSTER Rouge® es provisto en envases plásticos sellados de 2.5kg. Mantener en un lugar seco a temperaturas inferiores a 25°C.



19 rue de Briquetiers  
B.P. 59  
31072 Toulouse Cedex  
France  
Tel. : +33(0) 5 62 74 55 55  
Fax : +33(0) 5 62 74 55 00  
www.lallemmandwine.com



La Jasse de Maurin  
34970 Lattes  
France  
Tel. : +33(0) 4.67.07.04.90  
Fax : +33(0) 4.67.07.04.95  
www.icv.fr

