



# BOOSTER

# Rouge®

Para añadir equilibrio coloidal y estructura al vino.

Producido y empaquetado por Lallemand, BOOSTER Rouge® es una levadura inactiva desarrollada por el Instituto Cooperativo del Vino (ICV) proveniente de una cepa *Saccharomyces cerevisiae* enológica la cual permite una rápida disponibilidad de las fracciones solubles de la pared de la célula de la levadura.


## Objetivos Técnicos en el Vino

---

- **El resultado de la modificación del equilibrio coloidal del vino:**
  - ▶ Optimiza la duración de la Fermentación Maloláctica.
  - ▶ Aumenta la percepción de volumen en el paladar medio debido a la intensidad tánica percibida en vinos tintos.
  - ▶ Provoca la interacción entre los precursores aromáticos y las macromoléculas de las levaduras aumentando la percepción de fruta y frescura y limitando las sensaciones efímeras, químicas y ardientes, especialmente en vinos procedentes de uvas botritizadas.
  - ▶ Limita la percepción aromática de “serrín” cuando el vino envejece en barricas de roble nuevas.
  - ▶ Estabiliza el color extraído durante la vinificación de uvas infectadas por *Botrytis cinerea*.
- **Menor producción de sabores azufrados desagradables.**

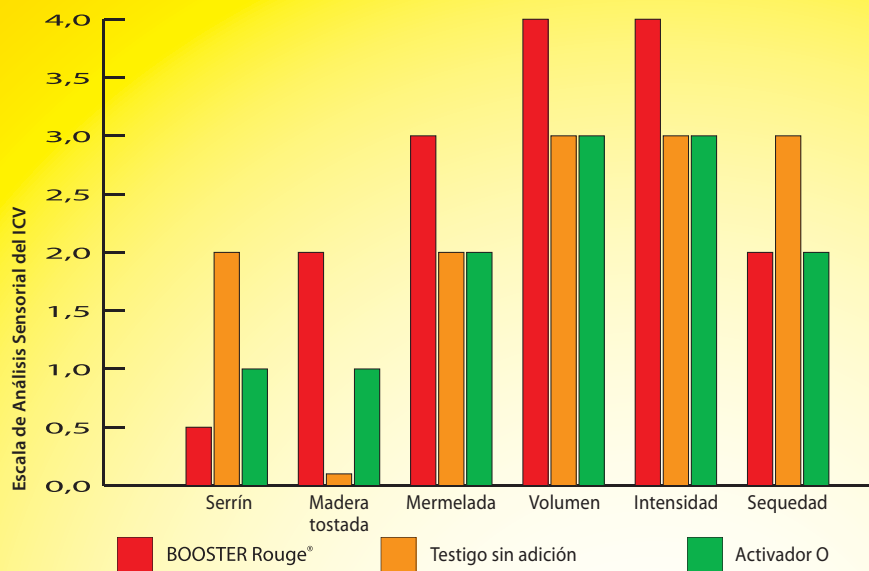
## Objetivos enológicos (basados en resultados experimentales)

---

- Los vinos tintos de gama media desarrollan mayor intensidad en el paladar medio y características varietales más frescas, reduciendo las percepciones agresivas y secantes. Complementa las características sensoriales de los vinos fermentados con ICV GRE® en Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Cariñena o con YSEO ICV D254® en Syrah, Tempranillo, Graciano y Mourvèdre 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 Tempranillo, Cariñena y Garnacha o con YSEO BDX® en Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Reorienta ligeramente el estilo del vino elaborado con la cepa YSEO ICV D254® en Cabernet Sauvignon, Graciano y Syrah consiguiendo taninos más perceptibles en el paladar medio.
  - Los vinos de uvas con Botrytis no desarrollan sabores desagradables a azufre ni notas terrosas. Se estabiliza el color extraído, se consigue una mayor intensidad tánica y se evitan las sensaciones de sequedad y ardor debidas al alcohol en el final de 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.** Ensayo del departamento de I+D del ICV.

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

**Nota:** Los vinos “testigo sin adición” y “BOOSTER Rouge®” fueron presentados a un grupo de comercializadores de vinos profesionales. Todos los catadores consideraron que el vino “BOOSTER Rouge®” se adaptaba mejor a los objetivos del mercado.

## Aplicación y dosis recomendada

**Media: 30 g/hl (Máximo: 40 g/hl)**

BOOSTER Rouge® también proporciona un pequeño aporte nutricional para las levaduras pero no reemplaza el programa nutricional adecuado a las condiciones del mosto ni las necesidades nutricionales de las cepas de levadura.

Incrementar 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 la dilución del mosto causada por bayas grandes debido a la variedad, el vigor de la planta o un excesivo riego y limitar los riesgos debidos a una contaminación de Botrytis cinerea bajo el hollejo.

### Modo de empleo:

Diluir BOOSTER Rouge® en 10 veces su peso en agua o mosto (1Kg en 10L). El producto es parcialmente soluble y debe comprobarse su correcta resuspensión antes de ser incorporado al medio a tratar. BOOSTER Rouge® está disponible en bolsas de plástico selladas de 2,5Kg. Conservar por debajo de 25°C en ambiente seco.

Seleccionado por



Un mundo de soluciones naturales  
para añadir valor a tus vinos

Distribuido por:

**LALLEMAND BIO S.L.**

Tel.: 902 88 41 12 - Fax: 902 88 42 13

[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)  
[wine@lallemand.com](mailto:wine@lallemand.com)

