



BOOSTER

Blanc®

Para aumentar la intensidad de paladar medio y aromas frescos en vinos blancos y rosados.

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

Objetivos técnicos en el vino

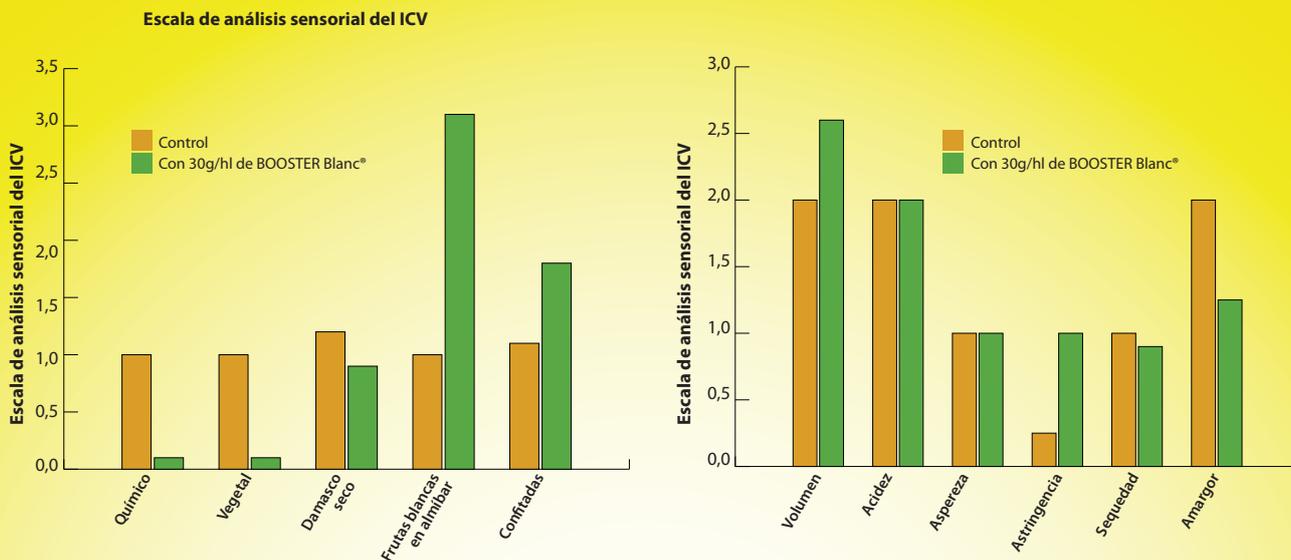
- **Modificación del equilibrio coloidal del vino, en consecuencia de:**
 - ▶ Percepciones más intensas de volumen en boca y disminución de sensaciones agresivas ácidas de los vinos blancos y rosados.
 - ▶ Interacción entre los precursores aromáticos y las macromoléculas de levadura dando lugar a una percepción aromática más fresca y limitando las percepciones etéreas, químicas y ardientes en boca, en particular de los vinos procedentes de uvas con botrytis.
 - ▶ Limitación de la percepción aromática de “madera verde / serrín” en los vinos tranquilos fermentados en barricas nuevas.
- **Menor producción de compuestos azufrados desagradables.**

Objetivos de elaboración (basados en resultados experimentales)

- Vinos blancos o rosados de gama media desarrollan una mayor intensidad en el paladar medio y los aromas frescos varietales, sin aumentar las percepciones agresivas. Mejora las características sensoriales de los vinos fermentados con las levaduras ICV-D47 y ICV-D21.
 - Vinos blancos o rosados de alta gama a partir de uvas perfectamente maduras, desarrollan aromas intensos y equilibrio en el paladar medio. Buena sinergia sensorial en vinos fermentados con levaduras ICV-D47 y ICV-D21.
 - Reorienta los vinos que han realizado la FML hacia aromas más frescos y estables.
 - Los vinos procedentes de uvas con botrytis no desarrollan aromas sabores desagradables a azufre ni terrosos procedentes de la fermentación, por aportar una gran frescura aromática evitando las percepciones de sequedad y alcohol en el final de boca.
- 



Efecto sensorial de BOOSTER Blanc®



Impacto de BOOSTER Blanc® sobre el perfil sensorial de un vino de Garnacha Blanca fermentado con una cepa de levadura ICV.

Ensayo del departamento de I&D del ICV, 2004

Dosis recomendada e instrucciones

Promedio: 30 g/hl (Dosis máxima legal: 40 g/hl)

BOOSTER Blanc® 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 las dosis en los casos siguientes:

- Uvas afectadas por podredumbre gris: Visualmente, más del 15% de las bayas afectadas.
- Falta de oxigenación durante la fermentación (debido a una decisión tomada o por imposibilidad técnica) para limitar los riesgos de aromas azufrados desagradables y limitar los riesgos de inestabilidad aromática.

Mezclar este producto en agua o en mosto (1 kg por 10 L). BOOSTER Blanc es parcialmente soluble y debe comprobarse su correcta re-suspensión antes de ser añadido al medio que se va a tratar. BOOSTER Blanc BOOSTER Blanc® es provisto en bolsas plásticas selladas en 2,5kg. Conservar 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.lallemantwine.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

