



BOOSTER

Blanc®


Para un incremento en la intensidad del paladar medio y de los aromas frescos en vinos blancos y rosados.

Producido y envasado por Lallemand, BOOSTER Blanc® es una levadura inactiva seleccionada por el Instituto Cooperativo del Vino (ICV) del género *Saccharomyces cerevisiae* que permite una rápida disponibilidad de la fracción soluble de las paredes celulares de la levadura.

Objetivos Técnicos en el Vino

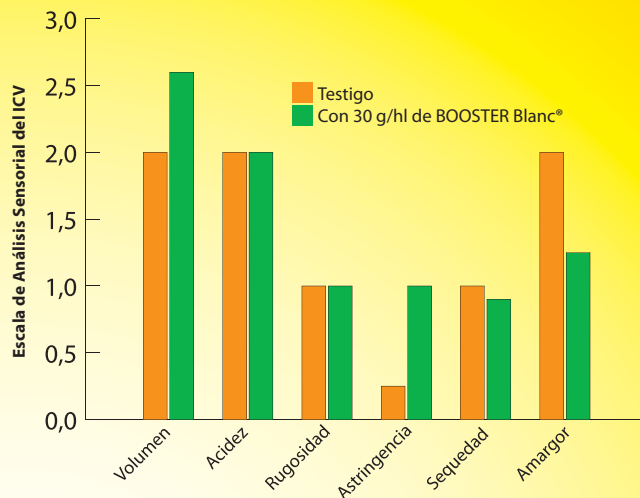
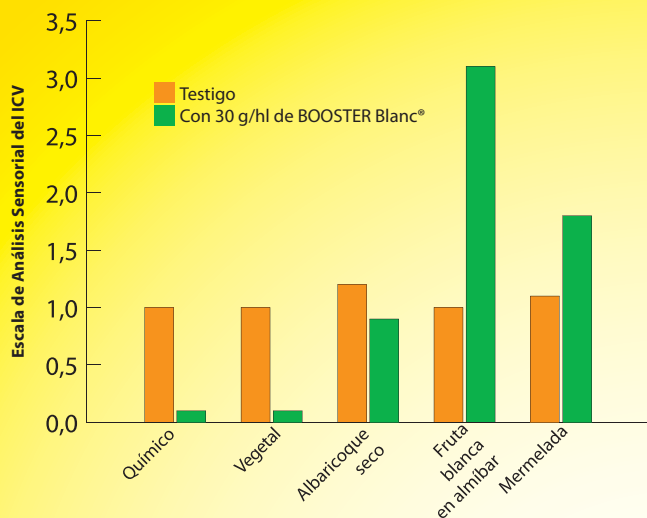
- La modificación del equilibrio coloidal del vino da como resultado:
 - ▶ Mayor percepción en la intensidad del volumen en el ataque en boca y en el paladar medio, así como una disminución de las sensaciones ácidas agresivas en vinos blancos y rosados.
 - ▶ Interacción entre los componentes del aroma y las macromoléculas de levadura, originando aromas más frescos y limitando las sensaciones etéreas, químicas y ardientes en boca, particularmente en los vinos procedentes de uvas botritizadas.
 - ▶ Menor percepción de aromas a madera del tipo de “resina” o “serrín” en vinos criados en barricas nuevas.
- Disminuir la producción de compuestos azufrados.

Objetivos de vinificación (basados en resultados experimentales)

- Vinos blancos y rosados de corazón de gama: desarrollo de la intensidad en el paladar medio y de los aromas varietales frescos, sin incremento de las notas agresivas. Buen complemento sensorial para vinos fermentados con la cepa de levadura Lalvin ICV GRE®.
 - En vinos blancos y rosados de calidad procedentes de uvas perfectamente maduras desarrolla aromas intensos y equilibrados. Es sinérgico sensorialmente con vinos blancos fermentados con la cepa de levadura Lalvin ICV D21®.
 - Reorientar vinos que se someterán a fermentación maloláctica hacia aromas más frescos y estables.
 - En vinos procedentes de uvas botritizadas limita la producción de olores azufrados y terrosos durante la fermentación y logra mayor frescura aromática mientras que elimina las sensaciones alcohólica y de sequedad.
- 



Efecto sensorial de BOOSTER Blanc®.



Dosis recomendada e instrucciones.

Media: 30 g/hl (Máximo: 40 g/hl)

BOOSTER Blanc® también aporta una cantidad mínima de nutriente de levadura, pero no reemplaza el programa de nutrición habitual que integra los parámetros del mosto y las necesidades nutricionales de las diferentes cepas de levadura.

Incrementar la dosis bajo las siguientes condiciones:

- Podredumbre gris: más del 15% de las bayas afectadas visualmente.
- Ausencia de oxigenación durante la fermentación (por elección o por imposibilidad técnica), para limitar los riesgos de compuestos azufrados e inestabilidad aromática.

Seleccionado por



*Un mundo de soluciones naturales
para añadir valor a tus vinos*

www.lallemandwine.com
wine@lallemand.com

Distribuido por:

LALLEMAND BIO S.L.

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

lallemandbio@lallemand.com

