SACCHAROMYCES BAYANUS

LALVIN

EC-1118

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

CHAMPAGNE

Seleccionado por :

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOG

Original by culture

www.lallemandwine.com

wine@lallemand.com

SEGURIDAD FERMENTATIVA, RESPETO VARIETAL Y TOMA DE ESPUMA

APLICACIONES

La seguridad fermentativa es uno de los objetivos esenciales que persigue el enólogo. Sin embargo, es a veces difícil de conseguir con ciertas levaduras teniendo en cuenta la variedad de los procesos de vinificación y la multiplicidad de los terroirs.

Gracias a sus grandes aptitudes fermentativas en una amplia gama de condiciones, Lalvin EC 1118 es la levadura "todo terreno" por excelencia.

Su neutralidad aromática asociada a sus cualidades fermentativas hacen que sea igualmente utilizada para la fermentación de vinos base, toma de espuma, como para la reactivación de fermentaciones paradas. También se emplea para la vinificación de variedades nobles, ricas en precursores aromáticos varietales.

Esta levadura ha sido aislada en Champagne y su utilización fue validada por el Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) para la segunda fermentación en botella.

EC-1118

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

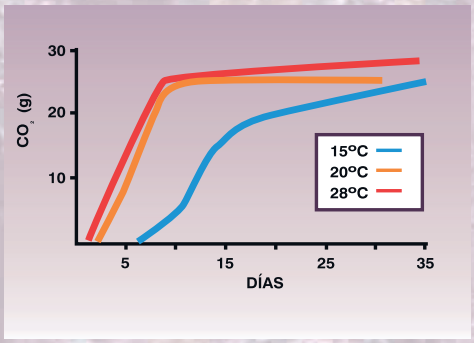
- Saccharomyces cerevisiae bayanus
- Posee factor killer
- Tolerancia al alcohol elevada: hasta 18 % alcohol
- Fase de latencia corta
- Rápida cinética fermentativa en un rango amplio de pH
- Amplia gama de temperaturas de fermentación, incluyendo las bajas temperaturas (óptima entre 10 a 30°C)
- Baja necesidad en nitrógeno asimilable
- Baja necesidad en O_2 (sobre todo a baja T°)
- Producción baja de acidez volátil
- Producción media de SO_2
- Producción baja de SH_2
- Escasa producción de espuma

DOSIS DE UTILIZACIÓN

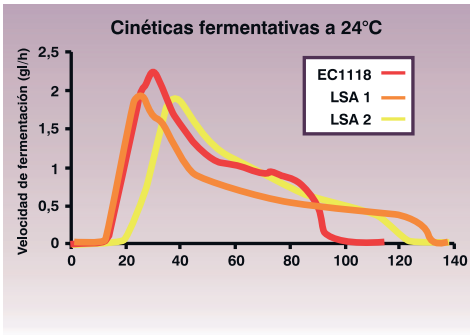
Vinificación en blanco, tinto y r osado	20 a 30 g/hl
Toma de espuma	50 g/hl
Tratamiento de paradas de fer mentación	40 g/hl

Nota: conviene adaptar la dosis de utilización en función del estado sanitario de la vendimia e higiene de la bodega

CINÉTICA Y TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN



Cinéticas de fermentación de EC 1118 a diferentes temperaturas



Comparación de cinéticas de fermentación entre diferentes levaduras.

DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND BIO S.L.

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

lallemandbio@lallemand.com

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Junio 2021