



Saccharomyces cerevisiae



Selected Wine Yeast

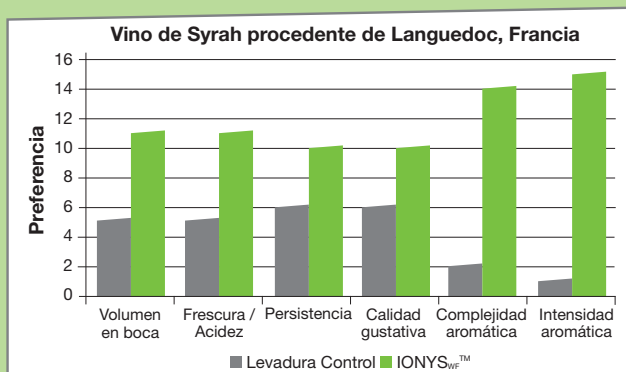
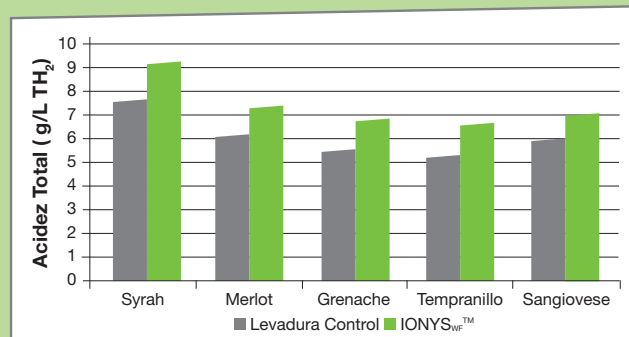
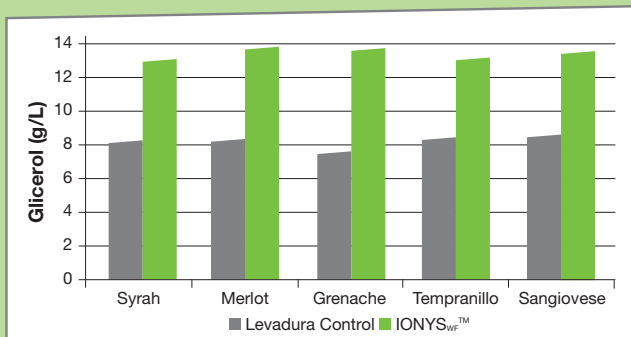
¡Más acidez, más equilibrio!

Descripción

IONYS_{WF}TM es la primera levadura enológica que ha sido seleccionada dentro de la especie *Saccharomyces cerevisiae* por su capacidad de acidificar naturalmente el mosto durante la fermentación. Ionys es el resultado de un proyecto de investigación entre Lallemand Oenology y el INRA (Institut National de Recherche Agronomique) en Montpellier, Francia. El objetivo de esta colaboración fue seleccionar una levadura enológica más adaptada las condiciones de calentamiento global. **IONYS_{WF}TM** es ideal para elaboraciones de vinos tintos, rosados y blancos, procedentes principalmente de climas cálidos o para variedades donde los enólogos necesitan equilibrar la falta de acidez. En vinos tintos, favorece la adaptación a la crianza manteniendo un correcto equilibrio en boca (sensación de acidez agradable) así como al perfil aromático. En vinos blancos y rosados fermentados con **IONYS_{WF}TM** se intensifica la complejidad aromática con una excelente acidez.

Beneficios

IONYS_{WF}TM es una levadura de *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada con un metabolismo único y singular capaz de producir más **glicerol** y ácidos **orgánicos** (málico, α -cetoglutarico y ácido succinico).



Evaluación sensorial por un panel de catadores profesionales (16 participantes: Críticos del vino, Master of Wine y consumidores de vino).



Saccharomyces cerevisiae

Propiedades

- Alto poder acidificante: Diferencias en acidez total: +0,4 a 1,4 g/L / disminución de pH: 0,04 a 0,2.
- Alta producción de glicerol (hasta 15g/L)
- Menor producción de alcohol (0,4 – 0,8 % v/v en condiciones de bodega Vs otras levaduras enológicas seleccionadas utilizadas en las mismas condiciones)
- Muy baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SO₂
- Tolerancia al etanol: 15,5%
- Necesidades en nitrógeno: Muy elevadas (necesaria una nutrición apropiada)
- Fase estacionaria larga pero constante
- Rango de T° óptimo:
24°C - 28°C para vinos tintos
16°C - 18° C para vinos blancos y rosados

Presentación y almacenamiento

- Disponible en envases de 500 g.
- Almacenar a 4°C. Utilizar una vez abierto.



Reference

DEQUIN Sylvie, TILLOY Valentin, ORTIZ-JULIEN Anne, NOBLE Jessica: Method for obtaining low ethanol-producing yeast strains, yeast strains obtained therefrom and their use.

Modo de empleo

En la recepción, los niveles de SO₂ deben ser ≤ 4 g/hL.

Dosis de empleo: 20 a 40 g/hL

1. Suspender 30 g / hl de GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ en 10 veces su peso en agua limpia a 43 °C.
2. Una vez que la temperatura de la preparación con GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ haya descendido a 40°C, añadir 25 g / hl de IONYS_{WF}™. Agitar con cuidado y esperar 20 minutos.
3. Añadir al depósito. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debe exceder los 10°C.
4. La duración total de la rehidratación no debe exceder 45 minutos.

Una nutrición equilibrada es de vital importancia para la levadura durante fermentación.

1. Primera adición de Nutrient Vit Nature™ al inicio de fermentación.
2. Segunda adición de Nutrient Vit™ alrededor de 1/3 de consumo de azúcar (al final de la fase exponencial el inicio de la fase estacionaria).

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 2020