LALVIN™ Selected from Nature

LALVIN PERSY™

Saccharomyces cerevisiae

Para vinos tintos limpios y equilibrados con respeto varietal

YSEO™ PROCESS
Research in collaboration with Washington State University

Desde 1970, Lallemand ha estado seleccionando las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las condiciones de fermentación cada vez más exigentes han llevado a Lallemand a desarrollar un proceso de producción específico para estas levaduras naturales (100% naturales y sin OGM). Desde 2006, el proceso Yseo™ ha optimizado la confiabilidad de la fermentación alcohólica, reduciendo el riesgo de desviaciones organolépticas.

Aplicaciones

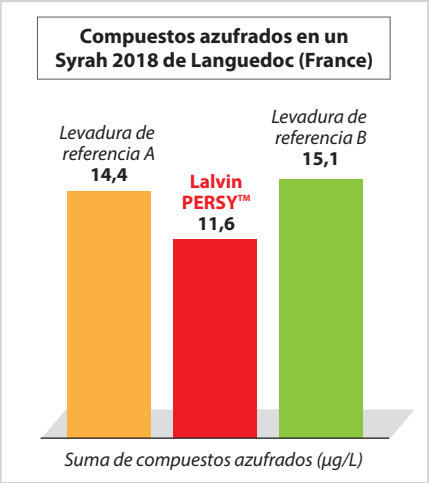
Lalvin PERSY™ es altamente recomendada para elaborar vinos con plena expresión de aroma varietal. Gracias a sus propiedades únicas, tales como la no producción de SO_2 y con niveles no perceptibles de SH_2, Lalvin PERSY™ es la elección correcta para fermentar variedades como Shiraz, Tempranillo o Pinot noir, lo que mejora la percepción del carácter frutal, la frescura y la persistencia de aroma.

Lalvin PERSY™ muestra una excelente capacidad fermentativa, tolerancia al alcohol y una buena compatibilidad con FML.

Los vinos fermentados con Lalvin PERSY™ a partir de diferentes variedades muestran un impacto perceptible en la sensación de volumen en boca, con taninos redondos y suaves.

La selección de Lalvin PERSY™ ha sido realizada a través de un estudio colaborativo entre Lallemand, Montpellier SupAgro e INRA Montpellier. Esta técnica innovadora de selección levaduras ha sido patentada: «Método de control en la producción de sulfitos, sulfhídrico y acetaldehído por levadura».

Lalvin PERSY™ impacto sensorial



Características técnicas

- ✓ Recomendada para la elaboración de vino tinto
- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Factor killer: Positivo
- ✓ Temperatura de óptima fermentación: 15-28°C.
- ✓ Fermentación moderada a rápida
- ✓ Alta tolerancia al alcohol (hasta 16% v/v)
- ✓ Baja producción de acidez volátil
- ✓ Bajas necesidades en nitrógeno
- ✓ Niveles no perceptibles de SH_2
- ✓ Producción de SO_2 baja o nula
- ✓ Baja producción de compuestos combinables con el SO_2
- ✓ Excelente compatibilidad con la FML

Instruciones de uso

Dosis : 20 a 40 g/hL

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 °C y 40 ° C).
2. Disuelva agitando suavemente y espere 20 minutos.
3. Agregue el mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debe ser superior a 10 ° C (si es necesario, aclimate la temperatura del medio agregando lentamente el mosto).
4. El tiempo total de rehidratación no debe exceder los 45 minutos.
5. Es crucial que se use un recipiente limpio para rehidratar la levadura.
6. La rehidratación en el mosto no es aconsejable.
7. En mostos con alto potencial alcohólico. (> 13% v / v), se recomienda agregar una dosis de 20 g/hL de protector Go-Ferm Protect ™ durante la rehidratación.

Embalaje y almacenamiento

- Disponible en 500 g
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Usar una vez abierto.

Variedades sugeridas:

Shiraz ; Merlot ; Garnacha ; Tempranillo ; Vinos tintos afrutados

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

Enero 2023

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 ó 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.