

SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
CEREVISIAE



LA LEVADURA  
PARA PINOT NOIR  
DE GUARDA

SELECCIÓN TERROIR

*Vignoble*

**BOURGOGNE**

LALVIN  
RC212®



Por más de 25 años, Lallemant ha ido seleccionando las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las eternas condiciones de fermentación han impulsado a Lallemant a desarrollar un nuevo proceso de selección para estas levaduras naturales (el proceso YSEO®) el cual optimiza la seguridad de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos de aromas de fermentación no deseados. Las levaduras YSEO® son 100% naturales y libres de modificación genética.

## APLICACIONES

La levadura Lalvin RC 212 (Bourgorouge)® fue seleccionada en Bourgogne por el BIVB (“Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne”) para mejorar la calidad potencial de la uva pinot noir, particularmente en términos de polifenoles.

La principal ventaja de Lalvin RC 212® es extraer y proteger el contenido fenólico de los vinos de pinot noir.

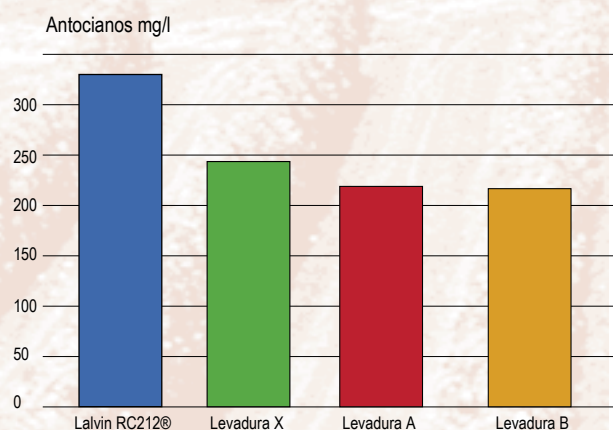
Esta levadura se ha convertido en referente para los vinos de guarda elaborados con esta uva. Gracias a la absorción limitada de los polifenoles en su pared, ella permite reducir las partes de color y de los taninos en la crianza en barrica; obteniéndose vinos con intensidad colorante más elevada y con mayor estructura e intensidad al gusto. Su uso también se aconseja en el gamay y el garnacha.

Además de esta propiedad, Lalvin RC 212® desarrolla notas de frutas rojas y especias.

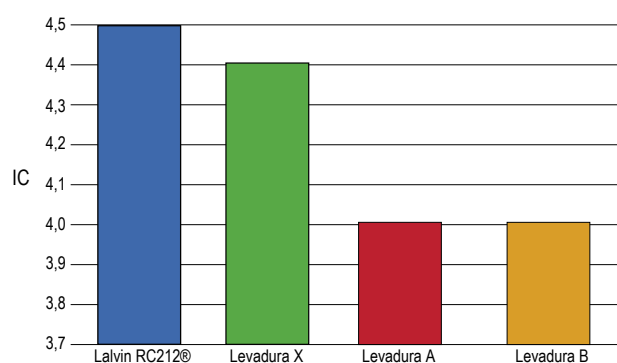
## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Sensible al factor killer
- Tolerancia al alcohol: hasta 15%
- Fase de latencia corta
- Rapidez de fermentación media
- Rango de temperaturas de fermentación óptima: 18 a 30°C
- Necesidad Media en nitrógeno asimilable
- Producción media de acidez volátil: del orden de 0,30 g/L eq. H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Producción baja de SO<sub>2</sub>: 40 mg/L
- No producción de espuma
- Baja adsorción parietal de los polifenoles

## CONTENIDO DE POLIFENOLES



Comparación de la acción de diferentes levaduras sobre el contenido en antocianos de un vino de Pinot Noir (Informe Técnico BIVB, 1991).



Comparación de la acción de diferentes levaduras sobre la intensidad Colorante de un vino Pinot Noir (Informe Técnico BIVB, 1991).

## DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en tinto: 20 a 40 g/hl

## CONSEJOS DE EMPLEO

- 1º Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37°C
- 2º Revolver suavemente y dejar reposar 20 minutos
- 3º En caso de ser necesario, aclimatar la levadura a la temperatura del mosto, incorporando poco a poco el mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a ser inoculado y el medio de rehidratación no debería jamás ser superior a 10°C.
- 4º La duración total de rehidratación no debe exceder jamás los 45 minutos.
- 5º Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio
- 6º Se desaconseja la rehidratación directa en el mosto.
- 7º En el caso de condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de Go-Ferm Protect ®

Seleccionado y  
producido por:

**LALLEMAND**

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

B.P. 59

31702 Blagnac CEDEX

tel: +33(0)5 62 74 55 55

fax: +33(0)5 62 74 55 00

[www.lallemmandwine.com](http://www.lallemmandwine.com)

Distribuido por: