SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE

LALVIN™

PARA VINOS TINTOS ULTRA PREMIUM

TERROIR SELECTION

Vignoble

PRIORAT D.O.C

LALVIN CLOS®

YSEO® PROCESS Yeast Security Optimization

Desde hace más de 25 años, Lallemand selecciona las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las condiciones de fermentación cada vez más exigentes, han llevado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción de las levaduras seleccionadas de la naturaleza - el proceso YSEO® - que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos fermentativos y desviaciones organolépticas. Las levaduras YSEO® son 100% naturales y no GMO.

Aplicaciones

Lalvin Clos® (YSEO®) fue seleccionada por la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona (Biotecnología Enológica de la Facultad de Enología) en la zona del Priorato situada en la provincia de Tarragona. Los criterios de selección fueron, en primer lugar, la preservación de las características típicas de los vinos de la región, donde normalmente los niveles de alcohol y polifenoles son elevados.

Las diferentes vinificaciones realizadas en la zona de origen confirmaron su elevado poder de implantación y fiabilidad en condiciones difíciles, como bajo nivel de nitrógeno en los mostos en un amplio rango de temperaturas.

Los resultados de vinificaciones en diferentes zonas y variedades como Cariñena, Garnacha, Shyra ó Tempranillo confirmaron su potencial para la obtención de vinos tintos de alta gama. Valorada especialmente por el aumento de la complejidad aromática y amplitud en boca, dando lugar en todos los casos a una buena diferenciación organoléptica.

Todas estas cualidades, hacen de Lalvin Clos® (YSEO®) una herramienta ideal para manejar la fermentación alcohólica de los vinos tintos Ultra Premium..

"Desde hace varios años, llevamos a cabo fermentaciones en bodegas con la levadura Lalvin Clos® yeast (YSEO®).
En Calatayud, probamos la levadura Lalvin Clos® junto con otra cepa (un aislado Nebbiolo de Barolo que favorece el mantenimiento del color y vinos con mucho cuerpo). Fueron dos fermentaciones de uvas procedentes de viñas viejas de Garnacha y Tempranillo, donde la nutrición, el estrés de la levadura y el manejo del tanino podrían haber planteado dificultades para la levadura. Los resultados confirmaron los hallazgos preliminares encontrados en la selección de Lalvin Clos®: una muy buena implantación y una muy fase de latencia corta en comparación con otra cepa. Del mismo modo el nivel de alcohol y el nivel de acidez volátil se redujo ligeramente en el vino elaborado con Lalvin Clos®. Quizás las características más importantes del ensayo fueron las diferencias organolépticas entre los dos vinos. El vino fermentado con Lalvin Clos® tuvo una mejor definición de los taninos y más armonía dentro de la estructura tánica. Mientras que la muestra control se presentaba con menos caracteres de fruta en nariz y el paladar, el vino fermentado con Lalvin Clos® fue definido como más complejo en degustaciones a ciegas con otros enólogos.
El vino fermentado con Lalvin Clos® tenía un descriptor común relacionado con la mineralidad y una mayor longitud y complejidad en boca".

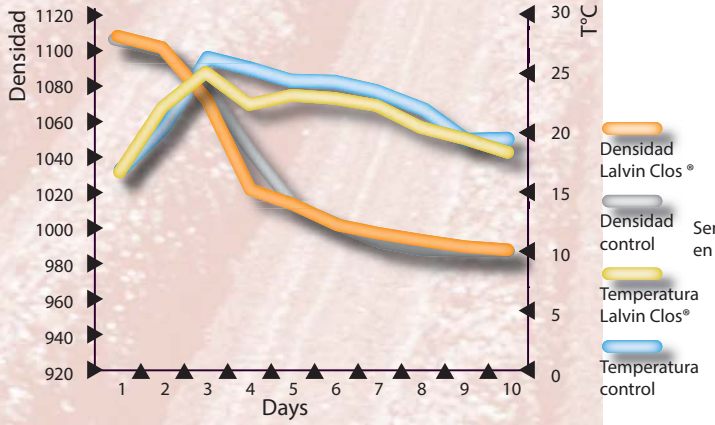
NORREL ROBERTSON
Master of Wine
Winemaker & Consultant
Calatayud, Spain

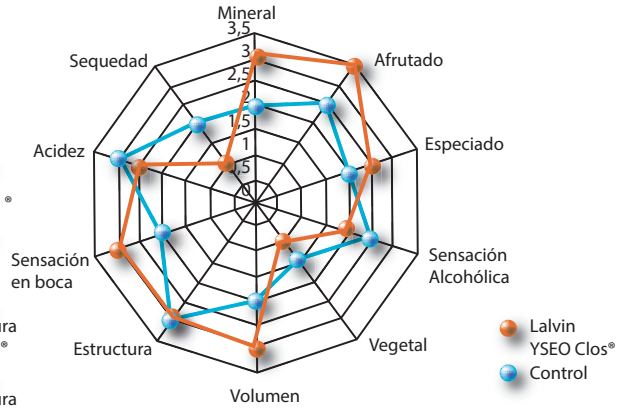
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Posee factor killer
- Alta tolerancia al etanol: hasta 16%
- Corta fase de latencia
- Velocidad de fermentación regular
- Amplio rango de temperaturas de fermentación: 13 a 32ºC.
- Bajas necesidades en nitrógeno asimilable
- Baja producción de acidez volátil
- Alta resistencia al SO_2
- Buena Compatibilidad con la FML

ENSAYO COMPARATIVO CON *SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS* EN UN MOSTO CON ELEVADO ALCOHOL POTENCIAL

Bellmunt de Priorat (D.O. Priorat). Grenacha (Brix: 26,3; pH: 3,43; AT: 2,9 g/L).





Resultados tras FAL de un panel profesional de 8 miembros

DOSIS

Elaboración de tintos: 25 to 40 g/hL

INSTRUCCIONES DE USO

1°/ Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
2°/ Disolver cuidadosamente mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
3°/ Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10ºC (ante cualquier duda, por favor contacte con Lallemand).
4°/ La duración total de la rehidratación no debería exceder de 45 minutos.
5°/ Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
6°/ No se recomienda la rehidratación en mosto.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- *Ecología de levaduras. Selección y adaptación a fermentaciones vínicas. María Jesús Torija Martínez. Tesis doctoral dirigida por Albert Mas Barón, Nicolás Rozès. Universitat Rovira i Virgili (2002).*
- *Torija, M.J., Rozés, N., Poblet, M., Guillamón, J.M., Mas, A. (2001). Yeast population dymanics in spontaneous fermentations: Comparison between two different wine-producing areas over a period of three years. Antonie Van Leeuwenhoek.*

Junio 2018

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.