LALVIN MSB™

(Marlborough Sauvignon Blanc)

Saccharomyces cerevisiae

Respeto por las características varietales de Sauvignon Blanc

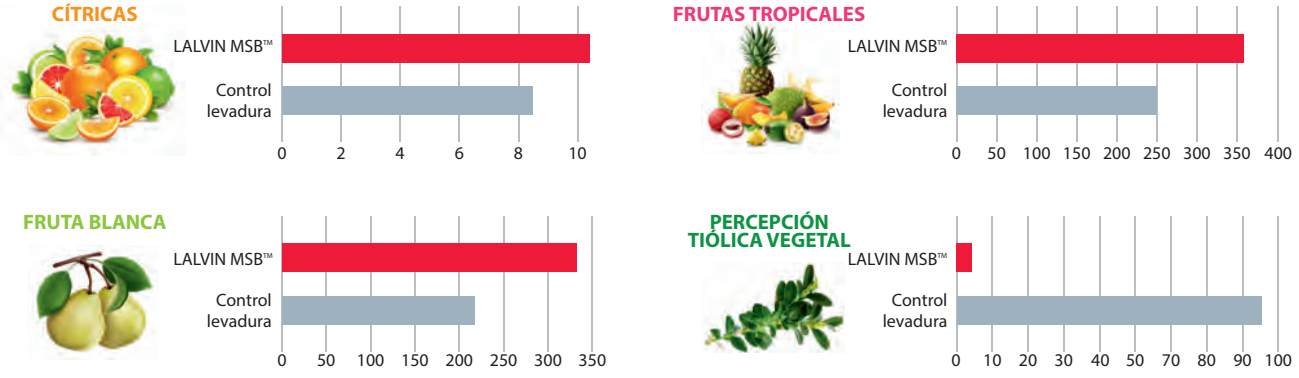
Descripción

LALVIN MSB™ fue aislada en el Valle de Marlborough – Nueva Zelanda, durante un proyecto liderado por el equipo de I+D de Lallemand. LALVIN MSB™ fue seleccionada a partir de varios aislados por sus buenas capacidades fermentativas así como por preservar/respetar el carácter varietal de Sauvignon blanc, dando como resultado vinos elegantes y equilibrados.

Las experiencias en bodegas han demostrado consistentemente la capacidad de LALVIN MSB™ para producir Sauvignon blanc con notas tropicales, pomelo, especias, esencia de limón y un potente peso de fruta. Las notas tiólicas producidas se complementan con una percepción gustativa excelente dando lugar a vinos muy equilibrados cuando se usa LALVIN MSB™.

Ventajas

Los vinos fermentados usando LALVIN MSB™ muestran un perfil sensorial armónico entre este abanico de perfiles aromáticos.



Indice aromático a partir del valor de actividad de aroma. Sauvignon Blanc (Val de Loire, Francia)
Contenido de azúcar inicial = 220 g/L • NFA inicial = 110 mg/L • A.T = 6.28 g/L (TH_2) • pH = 3.18 - SO_2 libre < 5 mg/L • SO_2 Total = 22 mg/L

Características técnicas

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Factor killer: positivo
- ✓ Temperatura óptima de fermentación > 14°C
- ✓ Velocidad de fermentación moderada y regular
- ✓ Necesidades en nitrógeno medias
- ✓ Baja producción de SH_2
- ✓ Tolerancia al alcohol 14,5% v/v
- ✓ Baja producción de SO_2
- ✓ Variedades recomendadas – Sauvignon Blanc

Modo de empleo

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35ºC y 40ºC).
2. Disolver mediante ligera agitación y esperar 20 minutos.
3. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debe ser superior a 10ºC (si es necesario, aclimatar la temperatura del medio añadiendo mosto lentamente).
4. El tiempo total de rehidratación no debe exceder 45 minutos.
5. Es crucial utilizar un recipiente limpio para la rehidratación.
6. No se recomienda la rehidratación en mosto.
7. Se recomienda utilizar Stimula Sauvignon Blanc™ para aumentar el consumo de precursores y optimizar la bioconversión en tioles volátiles.
8. En mostos con alcohol potencial elevado (>13% v/v), se recomienda la adición de **FORTIFERM BLANC®** durante la rehidratación.

Presentación y almacenamiento

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

YSEO™ PROCESS
Research in collaboration with Washington State University

YSEO™ (Yeast Security and Sensory Optimization), es un proceso específico de producción de levaduras desarrollado por Lallemand para hacer frente a las condiciones más exigentes de fermentación. No todas las levaduras se benefician de este proceso, YSEO™ aumenta la fiabilidad de la fermentación alcohólica, reduciendo el riesgo de desviaciones organolépticas. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no son OGM

Distribuido por:

LALLEMAND INC. CHILE Y CIA. LTDA.
Av. Ribera del Sur 111, bodega 19
Rancagua, Chile.

Junio 2020

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta fi cha 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.