

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE



REALZA EL CONTENIDO
POLIFENÓLICO

TERROIR SELECTION

Vignoble
CÔTES
DU RHÔNE

LALVIN
RHÔNE
2323



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

La levadura Lalvin Rhône 2323 fue seleccionada por el servicio técnico del Comité Interprofesional de los vinos AOC Côtes du Rhône y de la Vallée dy Rhône.

La selección fue llevada a cabo de una colección de más de 600 cepas de levadura, llevada a cabo durante 15 años en los viñedos de la región.

Esta levadura se recomienda para la fermentación de vinos tintos y fue conservada por su elevada resistencia al alcohol, baja producción de acidez volátil y una buena extracción de compuestos fenólicos.

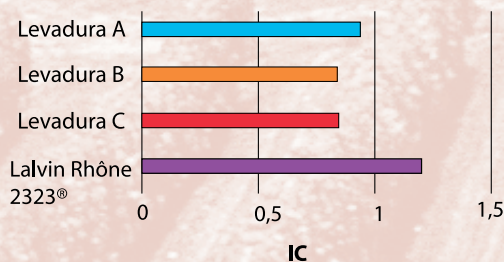


PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Carácter killer.
- Tolerancia al alcohol: 15%.
- Corta fase de latencia.
- Velocidad de fermentación regular y moderada.

- Rango de temperatura óptimo: 15 a 28°C.
- Producción baja de acidez volátil.
- Baja producción de SH2.
- Necesidades de nitrógeno asimilable elevadas.

ESTRUCTURA TÁNICA Y RESISTENCIA AL ALCOHOL.



Influencia de la levadura en la intensidad de color (IC) al final de fermentación alcohólica, Garnacha (CIVCRVR).

Variedad	Levadura	% vol.	AV g/L H ₂ SO ₄	IC	DO280 nm
Garnacha	Lalvin Rhône 2323®	13,35	0,27	5,1	50,3
	A	13,5	0,35	4,5	47,4
	B	13,4	0,3	4,6	47,3
Syrah	Lalvin Rhône 2323®	13,1	0,31	21,1	89,7
	A	13,45	0,38	20,9	90,1
	B	12,8	0,38	18,5	81,8

Características del vino dependiendo de la levadura (*Le vigneron*s).

DOSIS

Vinificación para tintos y rosados: 25 a 40 g/Hl.

INSTRUCCIONES DE USO

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

Julio 2018