



# SYRAH

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

## PARA AROMAS CLÁSICOS DE SYRAH

**YSEO®:** Por más de 25 años, Lallemand ha ido seleccionando las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las eternamente difíciles condiciones de fermentación han impulsado/propulsado a Lallemand para desarrollar un nuevo proceso de producción 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 Enoferm Syrah® fue aislada en la zona Côtes du Rhône por el laboratorio de Microbiología de Martin Vialatte Oenologie, en colaboración con los laboratorios de enología de la Cámara de Agricultura de la Drôme y de la Universidad del Vino de Suze la Rousse. Enoferm Syrah® expresa toda la potencialidad aromática de esta variedad. Se utiliza especialmente para el Syrah, Merlot y Carignane; produce una cantidad elevada de glicerol y ofrece buena sensación en boca, preserva la acidez y permite una extracción óptima y estable de color. Requiere niveles elevados de nutrientes y permite los mejores resultados sensoriales cuando se re-hidrata con el nutriente de levadura Fortiferm®. Aromas típicos incluyen violetas, frambuesas, cassis, fresas, pimienta negra y carne grillada.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Cepa neutra respecto al factor killer.
- Tolerancia al alcohol: superior a 16%
- Cinética fermentativa: regular y completa y un inicio rápido de fermentación.
- Temperatura de fermentación: 15 a 32°C
- Demanda media de nitrógeno
- Muy baja acidez volátil, producción muy pequeña o nula de H<sub>2</sub>S y SO<sub>2</sub>
- Producción de glicerol: elevada.
- Baja formación de espuma

**ENOFERM®**

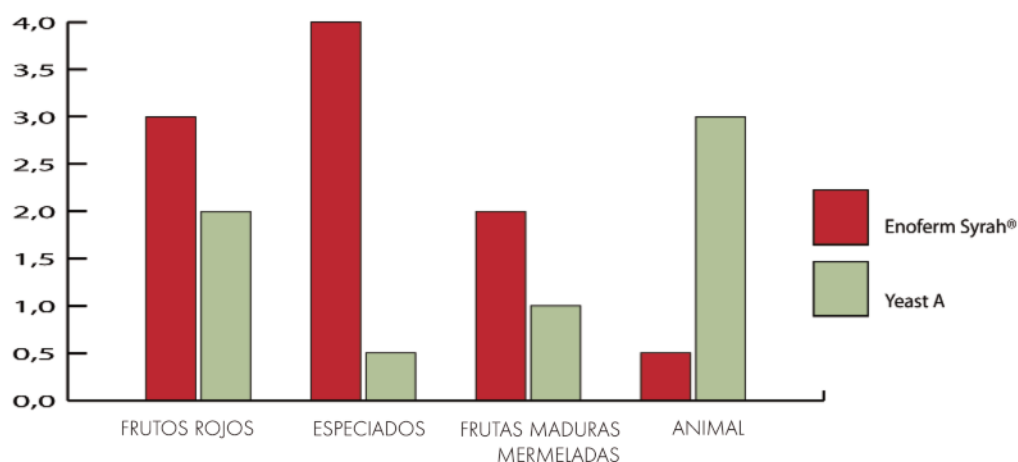




# SYRAH

*Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*

## EFFECTO SENSORIAL EN SYRAH



## DOSIS

Elaboración de tintos: 25 a 40 g/hL

## INSTRUCCIONES DE EMPLEO

- 1º Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
- 2º Disolver cuidadosamente, mediante un removido suave y esperar 20 minutos.
- 3º Adicionar al mosto. La diferencia de temperatura ente el mosto a ser inoculado y el medio de rehidratación no debería jamás ser superior 10°C (en caso de duda, por favor contactar tu distribuidor o Lallemand)
- 4º La duración de rehidratación total no debería exceder jamás los 45 minutos.
- 5º Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- 6º No se aconseja la rehidratación en mosto.

**ENOFERM®**