



hop™

Saccharomyces cerevisiae

La primera levadura seca activa enológica específicamente seleccionada para la inoculación directa

DESCRIPCIÓN

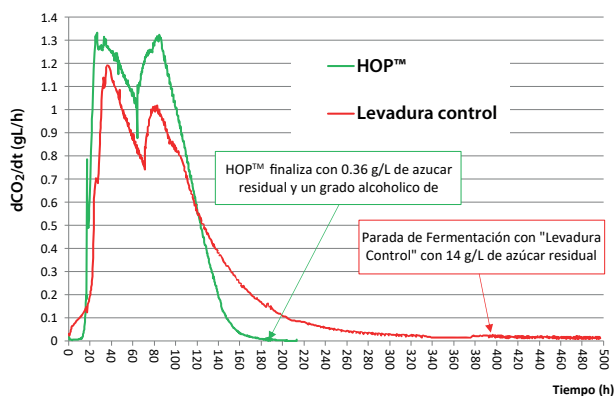
HOP™ ha sido seleccionada en colaboración con INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'Environnement) en un proyecto llamado "YEASTCELL" dentro del marco europeo de proyectos Marie - Curie ITN. El principal objetivo de la investigación fue comprender y mejorar la resistencia al estrés de la levadura cuando se inocula directamente al mosto sin rehidratación previa. Mediante un método de selección innovador y no - OGM basado en la adaptación evolutiva de la levadura cuando es sometida a condiciones de vinificación estresantes; HOP™ adquirió una base genética única con una estructura de pared celular reforzada y capacidad de resistencia a múltiples condiciones estresantes. La integridad de su membrana permite que HOP™ pueda soportar condiciones difíciles desde su inoculación directa hasta la fermentación manteniendo niveles de vitalidad celular elevados.

Referencia: Ferreira D. (2017) Stress resistance during the lag phase of wine fermentation and development of optimized yeasts. PhD Thesis, École Doctorale GAIA, Montpellier.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Cinéticas de fermentación alcohólica de HOP™ y "Levadura Control" ambas adicionadas directamente en mosto sin rehidratación previa durante el llenado del depósito a 25g/hL



Ensayo comparativo realizado en Carignan (Languedoc, Francia).
Azúcar inicial = 267g/L; pH = 3.46; NFA=110mg/L;
Tª de inoculación = 22°C;
Tª de FA = 28°C

- Esta selección innovadora y original hace que HOP™ sea la primera levadura seca activa enológica seleccionada específicamente para la inoculación directa en mosto sin perder ninguna de sus características y rendimiento fermentativo.
- Resistencia al multi - estrés:
 - Estrés osmótico
 - Niveles de SO₂ elevados
 - Baja turbidez
 - Baja y alta temperatura
 - Alcohol elevado
- Seleccionada específicamente para la inoculación directa sin rehidratación en amplio rango de condiciones difíciles.
- Capacidad intrínseca para compensar los efectos de la no rehidratación gracias al método de selección único y original: cuando la ciencia aporta simplicidad sin ver comprometido su rendimiento.

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa seguridad de la levadura y optimización sensorial, un proceso de producción único de Lallemand para ayudar a la levadura a superar las condiciones más exigentes de fermentación.

YSEO™ mejora la seguridad de la fermentación alcohólica al mejorar la calidad y el rendimiento de la levadura y reduce el riesgo de desviaciones sensoriales incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.



CARACTERÍSTICAS

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Elevada capacidad fermentativa
- Alta vitalidad
- Corta a media fase de latencia
- Alta resistencia al SO₂
- Tolerancia al alcohol 16 % v/v
- Amplio rango de Temperaturas: 14 - 30 °C
- Baja producción de acidez volátil
- Baja - media necesidades nutricionales
- Caracter fructífero

INSTRUCCIONES DE USO

Dosis: 20 - 40 g/hL

Seleccionada específicamente para la inoculación directa.

Añadir la levadura directamente en el depósito preferiblemente durante el llenado del depósito.

O añadir la levadura en 10 veces su peso en agua/mosto suspender agitando suavemente y añadir al mosto para inocular mediante remontado asegurando una buena homogenización del depósito.

ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Disponible en 500 g
- Almacenar en lugar seco
- Usar una vez abierta

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta FT no implica una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Junio 2022



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.