

Saccharomyces bayanus

Levadura natural seleccionada

LALVIN QA23

SÉLECTION TERROIR

VINHOS VERDES PORUGAL



Seleccionado y producido por :

LALLEMAND

INTENSIDAD AROMÁTICA Y SEGURIDAD FERMENTATIVA

APLICACIONES

La vinificación de mostos blancos clarificados a baja temperatura es un proceso aplicado en un gran número de bodegas sobre variedades nobles como el Moscatel, la Sauvignon, la Chardonnay y la Verdejo pero también en variedades neutras como la Airén o el Macabeo. Este tipo de vinificación, generalmente realizada en ausencia de oxígeno, puede ser problemática para la mayoría de las levaduras, especialmente si esta carencia va unida a un bajo contenido en nitrógeno asimilable.

La levadura Lalvin QA23, fue seleccionada en la región de Vinhos Verdes de Portugal y entre sus cualidades ofrece seguridad fermentativa unida a sus bajas exigencias en nitrógeno asimilable y oxígeno. Esta levadura asocia sus características esenciales con la aptitud de revelar aromas cítricos (limón verde, pomelo) en las variedades blancas aromáticas.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- Posee factor killer.
- Tolerancia al alcohol: hasta 16% de alcohol.
- Fase de latencia media.
- Velocidad de fermentación rápida.
- Levadura fructófila que termina bien las fermentaciones.
- Amplio rango de temperaturas de fermentación: 15 a 32°C.

- Muy bajas necesidades en nitrógeno asimilable a cualquier temperatura (18 a 28°C)
- Bajas necesidades de oxígeno.
- Baja producción de acidez volátil: < a 0,2 g/L eq. H₂SO₄ de promedio.
- Baja producción de SO₂.
- Baja producción de SH₂ debido a la baja necesidad de N₂ asimilable.
- Baja producción de espuma.

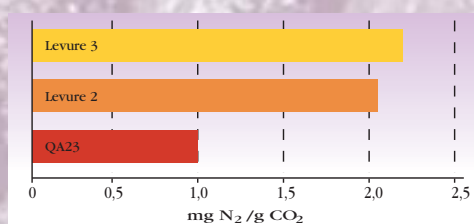
DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco, rosado y tinto
Toma de espuma

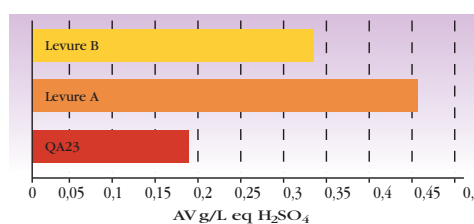
20 a 30 g/hl.
50 g/hl.

Nota : convendrá adaptar la dosis de utilización en función del estado sanitario de la vendimia e higiene de la bodega.

SEGURIDAD FERMENTATIVA Y AROMAS



Comparación de las necesidades en nitrógeno asimilable entre diferentes levaduras en un medio sintético con carencia de N₂ (Julien, 1999).



Comparación de la producción de acidez volátil entre 3 levaduras en vinificación de un mosto muy clarificado (20 NTU de turbidez).

Varietal	Zona vitícola	Notas aromáticas
Chardonnay	Oregon, Chile	Pomelo, piña
Muscadet	Valle del Loira	Aromas de frutas blancas (<i>vinos jóvenes</i>), frutos secos (<i>vinos después de envejecer</i>)
Ugni-Blanc	Gers	Frutas frescas, notas florales (<i>amapola y rosa</i>)
Moscatel de grano menudo	Roussillon	Cítricos, plátano, melocotón blanco

Tabla elaborada a partir de una cata llevada a cabo por profesionales en enología en las vendimias de 1992 a 1994.

MODO DE EMPLEO

Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 38-40°C. Esperar 15 minutos y luego agitar periódica y suavemente durante otros 15 minutos. Añadir al mosto.

- El tiempo total de rehidratación no deberá superar los 45 minutos.
- Evitar el choque térmico para la levadura. La diferencia de temperatura entre el mosto que va a ser inoculado y el medio de rehidratación no deberá ser superior a 10°C.
- Es esencial rehidratar la levadura en un contenedor limpio.
- No se recomienda la rehidratación en mosto.

PRODUCIDO Y DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND

www.lallemmandwine.com

Lallemmand garantiza la calidad de sus productos vendidos en su envase original, utilizados en conformidad con la fecha de caducidad y las condiciones de almacenaje. Este documento contiene la información más reciente que tenemos sobre nuestros productos y éstapuede evolucionar. Esta información no constituye ningún contrato.