

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN

**BRL97™**

SELECCIÓN TERRUÑO

**BAROLO**



*Distribuido por:*

*Seleccionado y Producido por:*

**LALLEMAND**

19, rue des briquetiers

B.P.59

31702 Blagnac CEDEX

tel.:+33(0)5 62 74 55 55

fax:+33(0)5 62 74 55 00

[www.lallemmand.com](http://www.lallemmand.com)

**ESTABILIDAD DE COLOR Y  
ESTRUCTURA EN VINOS DE  
GUARDA PROLONGADA**

## APLICACIONES

Lalvin BRL97<sup>MT</sup> fue seleccionada de más 600 aislaciones tomadas de 31 bodegas de la region de Barolo, por la Universidad de Torino, como resultado de 4 años de estudio. La meta fue encontrar una levadura seleccionada natural del Nebbiolo que fuera capaz tanto de mantener el color como el carácter varietal de la uva. BRL97<sup>MT</sup> ha tenido una buena aceptación de los enólogos estadounidenses por ejemplo, por sus contribuciones sensoriales y e estabilización de color en tintos muy estructurados, tales como Zinfandel, Barbera, Merlot y Nebbiolo, con un potencial de guarda prolongada.