

SACCHAROMYCES BAYANUS

LALVIN
EC-1118

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

CHAMPAGNE



Seleccionado por :

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

wine@lallemand.com

**SEGURIDAD FERMENTATIVA, RESPETO
VARIETAL Y TOMA DE ESPUMA**

APLICACIONES

La seguridad fermentativa es uno de los objetivos esenciales que persigue el enólogo. Sin embargo, es a veces difícil de conseguir con ciertas levaduras teniendo en cuenta la variedad de los procesos de vinificación y la multiplicidad de los terroirs.

Gracias a sus grandes aptitudes fermentativas en una amplia gama de condiciones, Lalvin EC 1118 es la levadura “todo terreno” por excelencia.

Su neutralidad aromática asociada a sus cualidades fermentativas hacen que sea igualmente utilizada para la fermentación de vinos base, toma de espuma, como para la reactivación de fermentaciones paradas. También se emplea para la vinificación de variedades nobles, ricas en precursores aromáticos varietales.

Esta levadura ha sido aislada en Champagne y su utilización fue validada por el Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) para la segunda fermentación en botella.

EC-1118

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

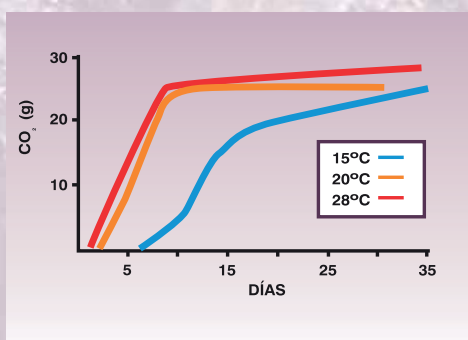
- *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- Posee factor killer
- Tolerancia al alcohol elevada: hasta 18 % alcohol
- Fase de latencia corta
- Rápida cinética fermentativa en un rango amplio de pH
- Amplia gama de temperaturas de fermentación, incluyendo las bajas temperaturas (óptima entre 10 a 30°C)
- Baja necesidad en nitrógeno asimilable
- Baja necesidad en O₂ (sobre todo a baja T°)
- Producción baja de acidez volátil
- Producción media de SO₂
- Producción baja de SH₂
- Escasa producción de espuma

DOSIS DE UTILIZACIÓN

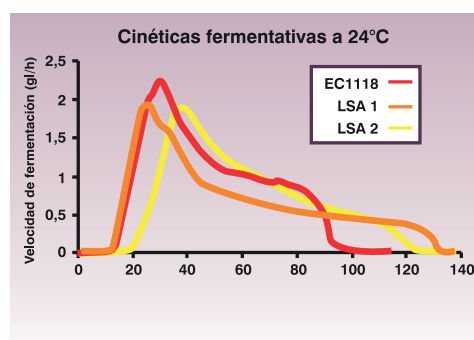
Vinificación en blanco, tinto y rosado	20 a 30 g/hl
Toma de espuma	50 g/hl
Tratamiento de paradas de fermentación	40 g/hl

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

CINÉTICA Y TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN



Cinéticas de fermentación de EC 1118 a diferentes temperaturas



Comparación de cinéticas de fermentación entre diferentes levaduras.

DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND BIO S.L.

Tel.: 902 88 41 12 – Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.