#### SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE



LA LEVADURA
PARA LOS VINOS

<u>JÓVENES.</u>
TERROIR SELECTION

Vignoble

BORDEAUX





Desde hace más de 25

años, Lallemand selecciona
años, Lallemand selecciones de
las mejores levaduras eno
fermentación cada vez más exigentes, han
levado a Lallemand a desarrollar un nuevo
proceso de producción de las levaduras selecproceso de producción de las levaduras selecproceso de producción de las levaduras
cionadas de la naturaleza—el proceso YSEO
cionadas de la naturaleza—el proceso fermentación
que optimiza el desarrollo de la fermentación
alcohólica y reduce los riesgos fermentación
y desviaciones organolépticas. Las levaduras
y desviaciones organolépticas y no GMO.

YSEO son 100% naturales y no GMO.

# **APLICACIONES**

Los vinos estilo Primeur o "jóvenes" representan un parte significativa de los vinos producidos en el mundo. Generalmente se elaboran a partir de variedades cuyo potencial aromático no es muy elevado. A la hora de la vinificación, es entonces recomendable favorecer la producción de aromas fermentativos de la levadura, con el objetivo de reforzar los aromas afrutados.

Estos vinos tienen que ser además fáciles de beber, con una estructura tánica suave dentro de los vinos tintos.

La levadura Lalvin 71B<sup>®</sup> ha sido aislada y seleccionada por el equipo del Pr. Maugenet en el INRA de Narbonne bajo esta perspectiva.

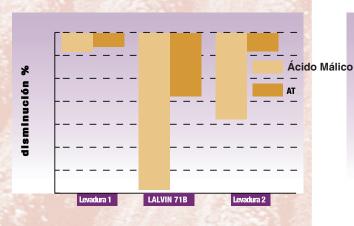
Su éxito es debido a su habilidad para producir ésteres amílicos (acetato de isoamilo), lo que permite reforzar el perfil aromático de los vinos fermentados a partir de variedades neutra. Además, metaboliza parte del ácido málico que contienen los mostos con acidez elevada, disminuyendo este fuerte carácter. En mezclas con vinos fermentados con otras levaduras, permite alcanzar los componentes aromáticos buscados por el enólogo.

Finalmente Lalvin 718<sup>®</sup> tiene la propiedad de adsorber parte de los compuestos polifenólicos en su pared celular, limitando la estructura tánica de los vinos jóvenes.

- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
- Sensible al factor killer K2.
- Tolerancia al alcohol: por encima de 14%.
- Corta fase de latencia.
- · Velocidad rápida de fermentación.
- Rango de temperatura óptimo: 15 a 30°C.
- Metaboliza entre 20 a 40% del málico contenido en los mostos.
- Muy bajas necesidades de nitrógeno asimilable.

- Necesidades en factores de supervivencia en vinificaciones deficientes en O<sub>2</sub>
- Alta producción de esteres amílicos
- Producción de acidez volátil moderada.
- Producción de glicerol: entre 3,2 y 3,8g/100g de azúcar fermentable.
- Baja producción de SO,
- Facilita la fermentación maloláctica.

## METABOLISMO DEL ACIDO MÁLICO Y PRODUCCIÓN DE ESTERES AMÍLICOS.



Levadura A

Levadura B

Levadura C

Levadura C

LALVIN 71B

Acetato de isoamilo (mg/l)

Disminución de la concentración de ácido málico y de la acidez total. Comparación entre levaduras diferentes en mosto Chardonnay.

Producción de acetato de isoamilo por diferentes levaduras en mosto sintético a 20°C.

## DOSIS

Vinificación para tintos, rosados y blancos: 25 a 40 g/Hl.

#### **INSTRUCCIONES DE USO**

- 1°) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
- 2º) Disolver cuidadosamente mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
- 3°) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C (ante cualquier duda, por favor contacte con Lallemand).
- 4°) La duración total de la rehidratción no debería exceder de 45 minutos.
- 5°) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- 6º) No se recomienda la rehidratación en mosto.





considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que