

VELLUTO EVOLUTION™

¡MARCA LA DIFERENCIA!



Durante más de 25 años, Lallemand ha seleccionado las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las cada vez más difíciles condiciones de la fermentación nos han impulsado a desarrollar un nuevo proceso de producción para estas levaduras naturales - el proceso YSEO - que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce el riesgo de producción de aromas indeseables. Las levaduras YSEO son 100% naturales y no OGM.

APLICACIONES

Seleccionada en España por el   (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), VELLUTO EVOLUTION™ se caracteriza por una alta producción de glicerol junto con aromas frutados y balsámicos.

Durante varios años de selección e investigación, además de las experiencias en bodegas en diferentes zonas vitivinícolas, VELLUTO EVOLUTION™ ha demostrado su interés para la producción de vinos con complejidad y volumen, en variedades como Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Tempranillo, Bobal y Monastrell.

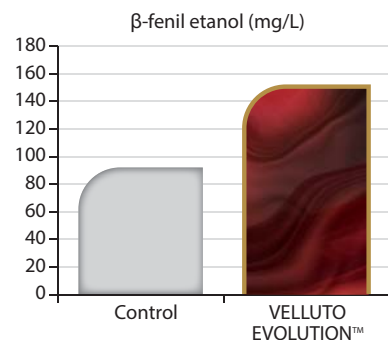
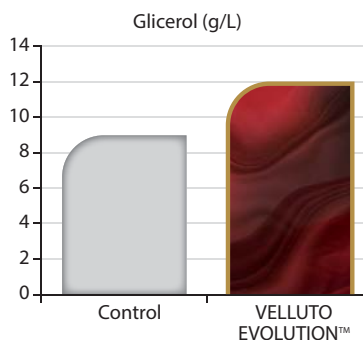
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Híbrido *Saccharomyces cerevisiae / uvarum*
- Factor Killer
- Alta producción de glicerol
- Buena cinética fermentativa: comienzo rápido y final seguro
- Resistencia a bajas temperaturas > 12°C (óptima entre 24 y 26 °C, vinificación de tintos)
- Resistencia al alcohol: 15% vol.
- Requerimientos nutricionales: medio-altos
- Baja producción de SO₂
- Buena compatibilidad con la fermentación maloláctica

PERFIL AROMÁTICO

La alta producción de glicerol de la VELLUTO EVOLUTION™ ayuda a obtener vinos tintos muy sápidos y con mucho cuerpo, con un paladar medio suave muy interesante. Su característico metabolismo secundario produce habitualmente cantidades significativas de caproato de etilo, caproato de etilo y fenil etanol, que aporta a los vinos notas florales y aromas afrutados.

Tempranillo –La Rioja- España- Vino tinto para crianza. 14,5%.



LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



DOSIS

- 20 a 40 g/hL

INSTRUCCIONES DE USO

1. Rehidratación

- Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35°C y 40°C)
- Disolver con una agitación suave y esperar 20 minutos
- Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y la levadura rehidratada no debe superar los 10°C (si es necesario, Mezclar gradualmente la levadura rehidratada con mosto para ajustar la temperatura).
- El tiempo total de rehidratación no debe exceder de 45 minutos
- Es fundamental rehidratar la levadura en un recipiente limpio
- El uso de GoFerm Protect® en el agua de rehidratación está altamente recomendado (30 g/hL)

2. Nutrición recomendada

- Tras el descenso de 10 puntos de la densidad inicial (una vez la fermentación haya comenzado) añadir Nutrient Vit™
- Temperatura recomendada 24-26°C. Evitar temperaturas superiores a 28 °C en elaboración de tintos.
- Se recomienda la adición de oxígeno durante el primer tercio de fermentación
- Después del primer tercio de la fermentación alcohólica, añadir una segunda dosis de Nutrient Vit™

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en paquetes de 500g en cajas de 10kg.
- Almacenar en lugar fresco y seco.



DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND BIO, S.L.

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

lallemandbio@lallemand.com

Junio 2018

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser 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 las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.