

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE



REVELACIÓN DE

COMPUESTOS AROMÁTICOS
NORISOPRENOIDES Y ESTABILIDAD
DEL COLOR EN VINOS TINTOS

SELECCIÓN TERROIR

Vignoble

CÔTES DU RHÔNE

LALVIN
RHÔNE®
2056



Por más de 25 años, Lallemand ha ido seleccionando las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las eternas dificultades condiciones de fermentación han impulsado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de selección para estas levaduras naturales (el proceso YSEO®) el cual optimiza la seguridad de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos de aromas de fermentación no deseados. Las levaduras YSEO® son 100% naturales y libres de modificación genética.

APLICACIONES

Lalvin Rhône 2056® ha sido seleccionada de una colección de más de 1500 cepas de levaduras por el Inter-Rhône y el Instituto Técnico del Vino (ITV). Ayuda a la expresión de estilo de los vinos tipo “de la región del Rhône”.

Especialmente resistente al alcohol, esta levadura permite la revelación de los aromas varietales, especialmente frutos rojos y aromas tipo norisoprenoides (aroma a violeta, durazno) de ciertas variedades. Además, el potencial en antocianos de estos tipos de vino, se optimiza. Estas características han permitido extender su uso en muchas variedades. En efecto, Lalvin Rhône 2056® permite al enólogo mejorar el contenido en polifenoles de los vinos tintos elaborados a partir de ciertas variedades tales como Gamay, Syrah, o Garnacha (en Italia el Sangiovese y en España el Tempranillo).

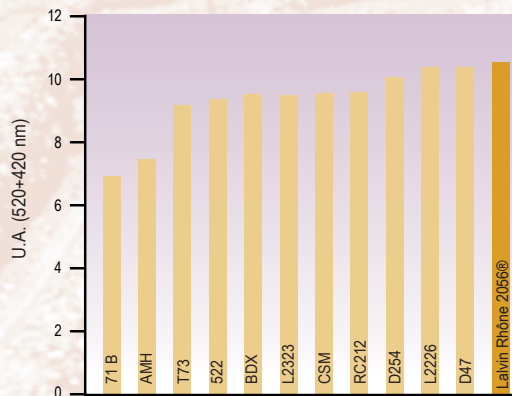
Por último, se obtienen generalmente buenos resultados en el Sauvignon Blanc, Garnacha Blanc, porque la levadura Lalvin Rhône 2056 permite una buena expresión aromática de estas variedades.



PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

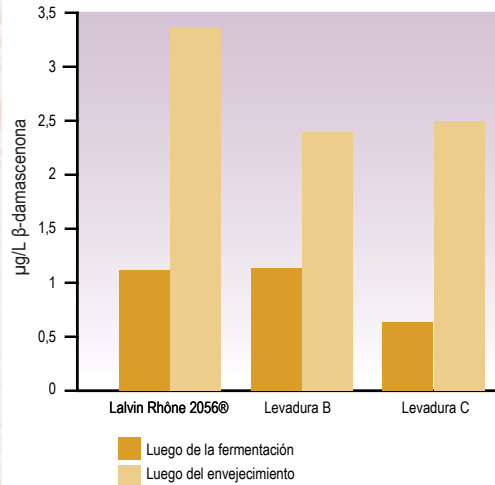
- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Posee el factor killer
- Tolerancia al alcohol: hasta 16%
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación: rápida
- Rango de temperaturas de fermentación óptima: 15 a 28°C
- Actividad enzimática: acción positiva sobre los precursores de aromas (incluyendo norisoprenoïdes)
- Necesidad importante en nitrógeno asimilable
- Producción media de acidez volátil: media
- Producción baja de SO₂: media
- Producción de H₂S: media
- Producción de espuma: baja

COLORES Y AROMAS



Comparación de la intensidad colorante de los vinos Syrah elaborados con diferentes levaduras (AWRI, 2001).

Explicaciones: Los nor-isoprenoides, como la β -damascenona (aroma a durazno), están el mosto bajo la forma de precursores inodoros ligados a un glicósido. Las actividades enzimáticas de tipo β -glicosidasa permiten la hidrólisis de la unión entre el azúcar y la parte aglicona liberando así la molécula responsable del aroma.



Producción de β -damascenona por diferentes cepas de levadura a partir de precursores en un mosto sintético (García, 1999).

DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco, tinto y rosado: 20 a 40 g/hl

CONSEJOS DE EMPLEO

- 1°/ Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37°C
- 2°/ Revolver suavemente y dejar reposar 20 minutos
- 3°/ En caso de ser necesario, aclimatar la levadura a la temperatura del mosto, incorporando poco a poco el mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a ser inoculado y el medio de rehidratación no debería jamás ser superior a 10°C.
- 4°/ La duración total de rehidratación no debe exceder jamás los 45 minutos.
- 5°/ Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio
- 6°/ Se desaconseja la rehidratación directa en el mosto.
- 7°/ En el caso de condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de Go-Ferm Protect ®

Seleccionado y
producido por:

LALLEMAND

Un mundo de soluciones naturales para añadir valor a tus vinos

B.P. 59
31702 Blagnac CEDEX
tel: +33(0)5 62 74 55 55
fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemmandwine.com

Distribuido por: