SACCHAROMYCES BAYANUS

LALVIN

T73

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

VINOS DE LA DO ALICANTE

Seleccionado por :

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

SEGURIDAD FERMENTATIVA EN VINOS TINTOS Y ROSADOS DE REGIONES CÁLIDAS

APLICACIONES

Lalvin T73 fue seleccionada por el Departamento de Microbiología (Facultad de Biología) de la Universidad de Valencia a partir de mostos de la Denominación de Origen Alicante.

Gracias a sus aptitudes fermentativas en condiciones difíciles (mostos muy ricos en azúcares y a la vez muy pobres en materia nitrogenada), Lalvin T73 está particularmente indicada para la fermentación de vinos tintos jóvenes y rosados con cuerpo y estructura, provenientes de regiones cálidas.

Lalvin T73 tiene la capacidad de potenciar aromáticamente los vinos tintos y rosados gracias a una producción equilibrada de ésteres y alcoholes superiores, aportando aromas afrutados y florales.

Lalvin T73 es de las pocas levaduras que no libera actividad enzimática tipo esterasa finalizada la fermentación alcohólica, por lo que los aromas afrutados permanecen estables durante más tiempo.

También tiene una fuerte capacidad de reactivar fermentaciones detenidas debido a su fortaleza en fermentación.

T73

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- ***Saccharomyces cerevisiae bayanus***
- Posee factor killer
- Tolerancia el alcohol : hasta 16 % alcohol
- Fase de latencia corta
- Cinética de fermentación regular y veloz
- Temperatura óptima de fermentación (20 a 30°C) para obtener el balance ideal entre riqueza aromática y seguridad fermentativa
- Muy bajo requerimiento nitrogenado
- Elevada producción de glicerol
- Producción equilibrada de ésteres y alcoholes superiores, aportando aromas afrutados y florales
- Degradación de hasta un 30% de ácido málico según condiciones
- Resistencia frente a tratamientos antibotríticos
- Baja producción de acidez volátil
- Producción baja de SH_2 dependiendo de la nutrición nitrogenada
- Baja producción de espuma

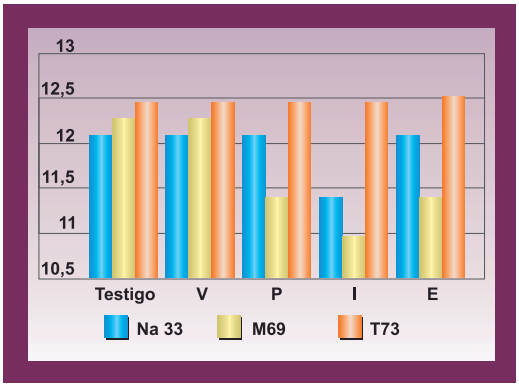
DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco, tinto y rosado	20 a 30 g/hl

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

RESISTENCIA FRENTE A TRATAMIENTOS ANTIBOTRÍTICOS

Efecto de distintos tratamientos antibotríticos sobre el poder fermentativo (V:Vinclozolina 50ppm, P:Procimidona 50 ppm, I:Iprodiona 50 ppm, E:Diclofuanida 1 ppm).



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.

Junio 2021