

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE



LA LEVADURA PARA
CHARDONNAY
DE ALTA GAMA

SELECCIÓN TERROIR

Vignoble

BURGUNDY

LALVIN
CY3079®



Por más de 25 años, Lallemand ha ido seleccionando las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las eternas condiciones de fermentación han impulsado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción 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

El Chardonnay es seguramente la variedad blanca noble universal. Como el título lo indica, es normal que ocupe un sitio privilegiado en zonas vitícolas tan diversas como Chablis, Borgoña, Languedoc, Trentino, California, Chile, Argentina, Australia, etc... La diversidad de "terroirs", las diferentes formas de vinificarla (a la "australiana" o de forma más clásica tipo Borgoña o Chablis), el número de clones hacen que los vinos de Chardonnays ofrezcan una gran variedad aromática.

El envejecimiento sobre lías en barrica permite aportar una complejidad aromática suplementaria a los vinos. Para el Chardonnay, este modo de crianza tiene como origen Borgoña.

La Levadura Lalvin CY3079® ha sido seleccionada por el BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) con el objetivo de realzar el potencial cualitativo y la expresión aromática de la variedad Chardonnay en los terroirs de Borgoña.

A lo largo de su utilización y de los años de experiencia, Lalvin CY3079® se ha impuesto como la levadura de referencia para los "Chardonnays barrica". Los aromas normalmente liberados por esta cepa durante la autólisis (notas de manteca, pan tostado, levadura), refuerzan los provenientes de la barrica; madera de roble, vainilla, tostado.

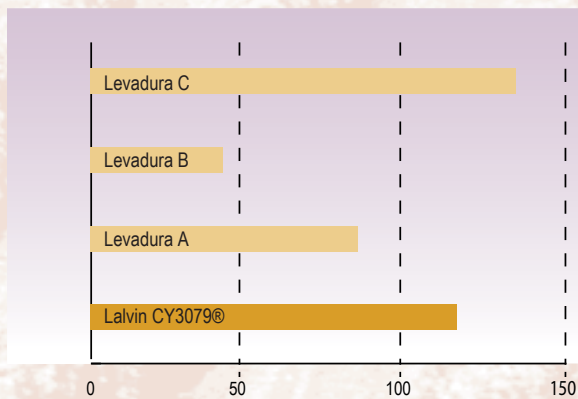
Además, gracias a la liberación importante y precoz (desde el final de la fermentación alcohólica) de polisacáridos parietales, esta cepa confiere a los vinos de Chardonnay un graso que permite equilibrar y fundir los taninos de la madera.

Desde que la utilización de esta levadura se extendió a los grandes vinos blancos en el mundo, sola o en mezcla con otras levaduras, ésta permite contribuir a la complejidad aromática de los vinos.

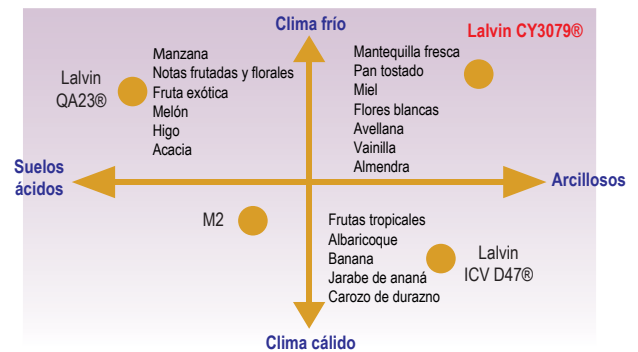
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Neutra
- Tolerancia al alcohol: entre 15 y 16%
- Fase de latencia corta
- Rapidez de fermentación media
- Final de la fermentación lento debido a un fenómeno de autólisis precoz
- Rango de temperaturas de fermentación óptimo: 15 a 25°C
- Necesidad importante en nitrógeno asimilable.
- Sensible a las carencias en O₂.
- Producción baja de acidez volátil: a 0,25 g/L eq.(H₂SO₄) (valor promedio)
- Producción de SO₂: entre 30 mg/40 mg/L
- No produce espuma
- Facilita la fermentación maloláctica
- Buena sedimentación de lías.

PRODUCCIÓN DE POLISACARIDOS Y TIPO DE CHARDONNAY



Liberación de polisacáridos totales durante la fermentación alcohólica por diferentes levaduras



Elementos de explicación: ciertos polisacáridos liberados durante la fermentación participan en la sensación gustativa de volumen en boca.

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: