



SAUVY™

Para una expresión óptima de aromas típicos varietales

Origen y Aplicación

Una levadura indicada para vinos, donde se busca una elevada intensidad aromática, especialmente si se desea la expresión derivada de los tioles volátiles.

SAUVY™ ha sido seleccionada a partir de un estudio microbiológico innovador debido a su metabolismo único y sus actividades enzimáticas que resultan en un elevado potencial para el consumo de precursores y liberación de tioles volátiles, especialmente 4MMP (también conocido como 4MSP).

Combinando estas propiedades y habilidades distintivas para expresar otros aromas, **SAUVY™** es ideal para la producción de vinos blancos frescos y aromáticos. Los vinos fermentados con **SAUVY™** muestran un perfil sensorial con descriptores del tipo boj, grosellas, hoja de tomate, fruta de la pasión, cítricos y grosella negra. **SAUVY™** además ayuda a obtener una sensación en boca más refrescante.

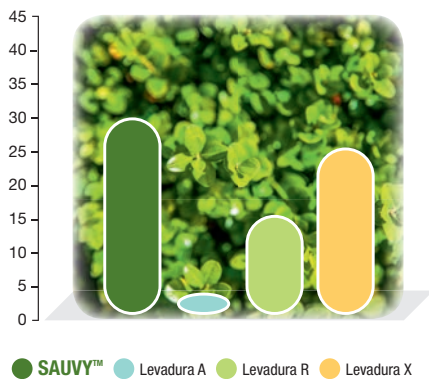
Varietades recomendadas: Todas las variedades típicos como Sauvignon Blanc, Verdejo, Colombard, etc.

Ensayo realizado en Sauvignon Blanc, Francia.

11,5 % vol; pH = 3,27; A.T = 7,5 g/L (TH₂)

4MMP

Concentración en ng/L



CÍTRICO

Índice de Aromas basado en el valor de actividad de aroma (OAV)



FRUTA TROPICAL





Propiedades Enológicas

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Rango de temperatura óptima de fermentación: 13-20°C (55-68°F)
- Tolerancia al alcohol hasta 14.5 % v/v
- Factor competitivo activo
- Necesidades en nitrógeno medias a altas
Se recomienda una nutrición compleja de fermentación
- Velocidad de fermentación media - alta
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de H₂S
- Muy baja producción de acidez volátil

Presentación y almacenamiento

- Disponible en formato de 500 g
- Conservar en un lugar fresco y seco
- Para usar, una vez abierto el envase



SAUVY™ ha sido producida a partir de un proceso patentado por Lallemand conocido como YSEO™.



YSEO™ (Yeast Security and Sensory Optimization) un nuevo proceso de producción de levaduras desarrollado por Lallemand para cumplir con las condiciones fermentativas más exigentes. Las levaduras que se han producido mediante el proceso YSEO optimizan el arranque de la fermentación, al mismo tiempo que reducen los riesgos asociados a las fermentaciones y las desviaciones sensoriales en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO son 100% naturales y no son OGM.

Instrucciones de uso

Dosis: 20 - 40 g/hL

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35°C y 40°C).
2. Disolver mediante ligera agitación y esperar 20 minutos.
3. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debe ser superior a 10°C (si es necesario, aclimatar la temperatura del medio añadiendo mosto lentamente).
4. El tiempo total de rehidratación no debe exceder 45 minutos.
5. Es crucial utilizar un recipiente limpio para la rehidratación.
6. No se recomienda la rehidratación en mosto.

NOTA:

- En mostos con alcohol potencial elevado (> 13,5 % v/v), se recomienda la adición de GO-FERM PROTECT™ durante la rehidratación.
- Para asegurar la liberación de tioles durante la fermentación alcohólica y garantizar un buen desarrollo de fermentación, realice una gestión cuidadosa de la nutrición de la levadura. Consulte a su contacto en Lallemand Bio para más detalles.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

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 o garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control.