

Lalvin Sensy™ es una levadura enológica que ayuda a expresar el potencial sensorial de vinos blancos.



Durante más de 25 años, ha estado seleccionando las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las cada vez más diversas condiciones de fermentación, ha llevado a Lalvin a desarrollar un nuevo proceso de producción de estas levaduras naturales (100 % naturales y no OGM). Desde 2006, el proceso YSEO® ha optimizado la consecución de la fermentación alcohólica y ha reducido los riesgos de producción de aromas desagradables durante la misma.

Aplicaciones

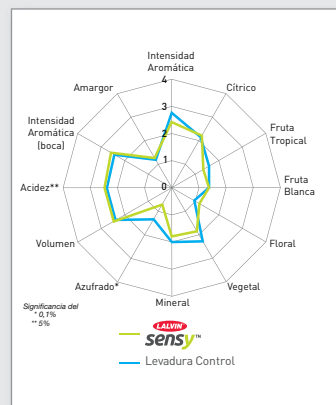
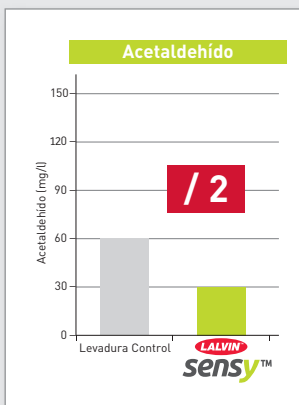
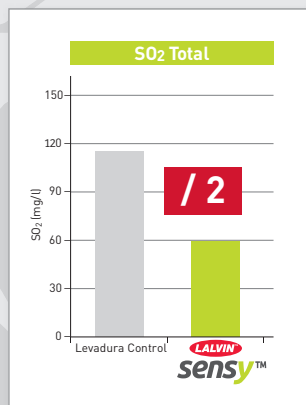
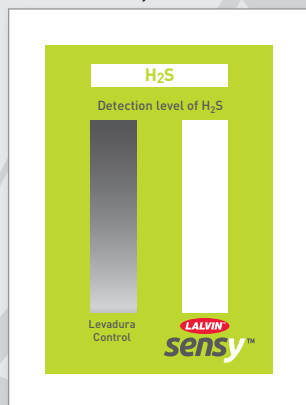
- El innovador método utilizado para la selección de Lalvin Sensy™ se basa en el cruzamiento natural de dos levaduras seleccionadas de la naturaleza y permite identificar y seleccionar la levadura enológica que produce muy bajos niveles de compuestos azufrados.
- Lalvin Sensy™ ha sido caracterizada y seleccionada por su baja producción de H₂S, SO₂ y acetaldehído con la seguridad de completar la fermentación alcohólica especialmente cuando se busca la expresión de aromas varietales.
- El SH₂, confiere aromas negativos al vino. Esto puede ser considerado como un verdadero problema, especialmente en el caso de vinos blancos varietales, provocando una pérdida de la calidad y enmascarando los aromas positivos. La baja capacidad de Lalvin Sensy™ en relación a este tipo de compuesto, es una gran ventaja a la hora de expresar los aromas de uvas blancas de calidad.
- La baja producción de acetaldehído de Lalvin Sensy™ es una gran ventaja para la estabilización de la mayor parte de los vinos con dosis moderadas de SO₂ combinado con las ventajas de una levadura óptima para la fermentación en condiciones de elaboración de vinos blancos.

Características Técnicas

- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
- Factor Killer
- Muy buena implantación
- Fase de latencia muy corta
- Velocidad de fermentación regular
- Resistencia al alcohol: 14,5%
- Temperatura óptima de fermentación: 12-18°C
- Bajas necesidades en Nitrógeno fácilmente asimilable
- Baja producción de H₂S
- Muy baja producción de SO₂
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de acetaldehído
- Respeta y contribuye a ensalzar los aromas varietales

Perfil Sensorial

Lalvin Sensy™ produce niveles moderados de aromas fermentativos y muy bajos niveles de SH₂, respetando los aromas varietales de la uva. Lalvin Sensy™ produce vinos más abiertos en relación a vinos fermentados con otras levaduras que muestran notas más reductivas. Lalvin Sensy™ tiene la capacidad de contribuir al volumen en boca.



Instrucciones de uso

- Para elaboración de blancos: 20-30 g/hL
 - 1º) Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35°C y 40 °C)
 - 2º) Disolver con una agitación suave y esperar 20 minutos
 - 3º) El tiempo total de rehidratación no debe exceder de 45 minutos
 - 4º) Es fundamental rehidratar la levadura en un recipiente limpio
 - 5º) La rehidratación en mosto no es aconsejable

Presentación y conservación

- Disponible en envases de 0,5 kg y 10 kg con vacío
- Una vez abierto, utilizar todo el contenido del envase



distribuido por:

LALLEMAND BIO S.L.

Tel.: 902 88 41 12 – Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com