



La amplia variedad de la selección natural de levaduras refleja la biodiversidad y aún, la diversidad se encuentra infraexplotada debido al gran número de especies y subespecies (diferentes a *Saccharomyces cerevisiae*) que están presentes en los mostos. Durante una fermentación espontánea, la dinámica poblacional microbiana da como resultado sucesivas actividades enzimáticas que indudablemente contribuyen, positiva o negativamente, a la complejidad y diversidad aromática del vino. Gracias al programa de investigación de Lallemand, el manejo de la fermentación alcohólica (FA), introduciendo el uso de levaduras seleccionadas no convencionales como *Torulaspora delbrueckii* y *Metschnikowia pulcherrima* en inoculación secuencial con *Saccharomyces cerevisiae* abre nuevas posibilidades a los enólogos.

Para sobreexpresar los aromas de las variedades aromáticas en blancos y rosados

Flavia[®] es un cultivo puro de *Metschnikowia pulcherrima*, seleccionada de la naturaleza por la universidad de Santiago de Chile (USACH) por sus propiedades específicas de liberar la enzima con actividad α -arabinofuranosidasa. Usada en inoculación secuencial con una selección de levadura de *Saccharomyces cerevisiae* compatible, estudiada y recomendada por Lallemand, Flavia[®], durante la fermentación alcohólica, incrementará la producción de aromas varietales (terpenos y tioles volátiles).

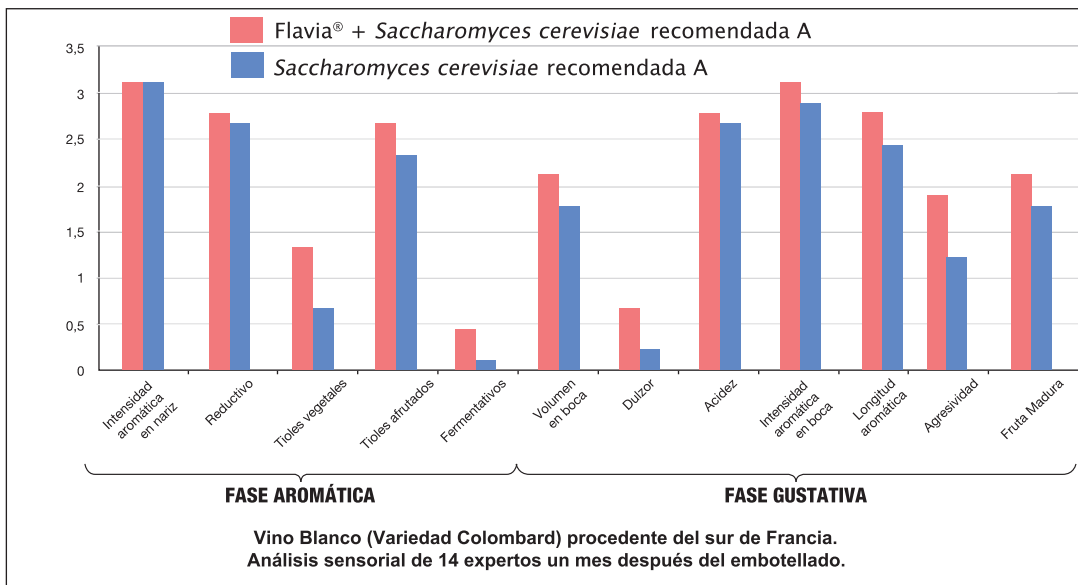
- Especie: *Metschnikowia pulcherrima*.
- Elevada producción de aromas varietales: aromas terpénicos y tiólicos.
- Para ser usada en inoculación secuencial con una selección de levadura de *Saccharomyces cerevisiae* compatible recomendada por Lallemand.
- Temperatura de fermentación: 15-22°C (Temperatura óptima 18-20°C)
- Necesidades nutricionales:

Nivel de NFA (mg/L)	< 100	> 100
NFA = Nitrógeno fácilmente asimilable	1. Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de Flavia [®]	
	2. Añadir un nutriente complejo justo después de la inoculación de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .	1. Añadir un nutriente complejo a 1060 de densidad (1/3 de FA)

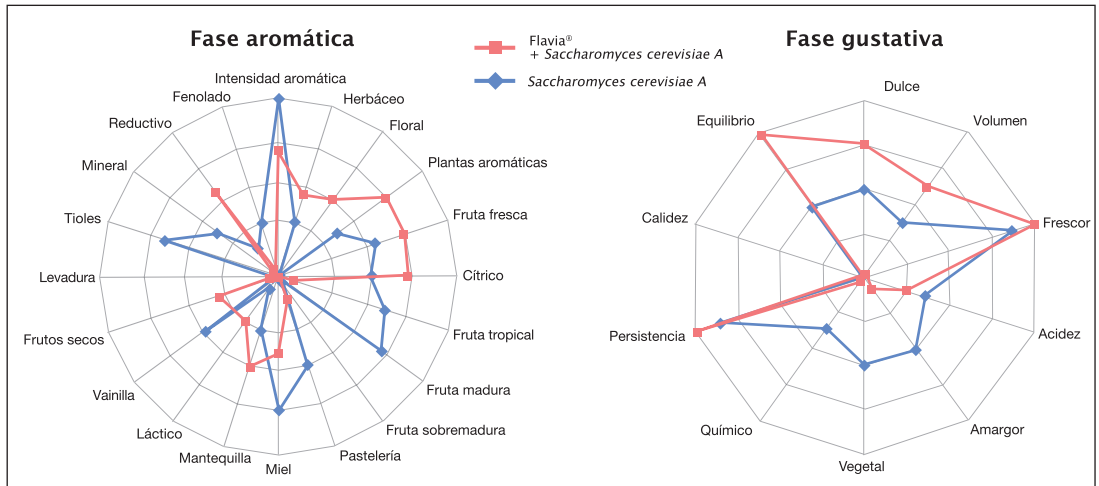
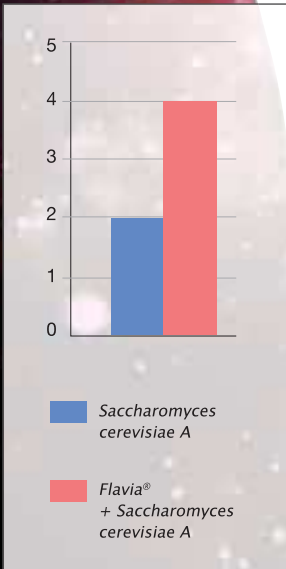
APLICACIONES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

PERFIL SENSORIAL



Panel profesional. Alvarinho de Portugal



Flavia® + Saccharomyces cerevisiae A

"Floral, plantas aromáticas, fruta fresca, Redondez, dulce con volumen en boca".

Nota: Incremento de la calidad aromática global después de la crianza sobre lías finas

Saccharomyces cerevisiae A

"Fruta tropical, fruta madura, pastelería y miel".

Preference results

Para ser usada en inoculación secuencial como se indica a continuación

Importante:

antes de inocular, asegurarse que el SO₂ libre es menor a 15 mg/L

1ª Inoculación: FLAVIA®

Inocular a 25g/hL: rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 30°C.

Después de 15 minutos, agitar suavemente.

Para ayudar a la levadura a aclimatarse a la temperatura más fría del mosto y evitar el choque térmico, lentamente ir incorporando otro volumen igual de mosto a la preparación con la levadura (es posible que haya que repetir este paso hasta que la diferencia de temperatura esté por debajo de 10°C).

El tiempo total de rehidratación no debería exceder los 45 minutos

2ª Inoculación: La SACCHAROMYCES CEREVISIAE A

24 horas después de la inoculación de FLAVIA™, proceder a la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada recomendada a 25g/hL según protocolo habitual de rehidratación (muy recomendado el uso de Goferm Protect® o Goferm Protect® Evolution, durante esta fase).

Para más información, por favor, contactar al personal de Lallemand

Disponible en paquetes de 500g.
Almacenar a 4°C en su envase original sin abrir.

**INSTRUCCIONES
DE USO**

**PRESENTACIÓN
Y CONSERVACIÓN**