



# BRL97™

## ORIGEN Y APLICACIÓN

### Estructura y estabilidad de color

La levadura Lalvin BRL97™ fue seleccionada entre más de 600 cepas aisladas en la famosa zona vitivinícola del Barolo DOCG por el Departamento de Microbiología y de Agronomía de la Universidad de Torino en colaboración con Lallemmand.

La característica principal de esta levadura es la máxima salvaguarda del color en términos de intensidad, estabilidad y evolución. En particular **Lalvin BRL97™** permite obtener vinos con un tenor elevado de antocianos en cuanto a que evita la absorción por su pared celular y aumenta la estabilidad gracias a una mejor combinación con los taninos extraídos.



**Lalvin BRL97™** es una levadura muy robusta y se adapta muy bien a la fermentación de vinos tintos con grado alcohólico potencial elevado. Los vinos obtenidos de las fermentaciones con esta levadura muestran una gran estructura y están bien adaptados a la crianza. A nivel aromático se acentúan los aromas varietales ampliando el bouquet aromático propio de la uva.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- Recomendada para la elaboración de tintos.
- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Factor killer K<sub>2</sub>
- Tolerancia al etanol hasta 16% alcohol
- Fase de latencia corta
- Temperatura de fermentación óptima: 15 a 28°C
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias: verificar el contenido en NFA del mosto.
- Baja producción de acidez volátil.
- Buena producción de glicerol.
- Baja producción de SH<sub>2</sub>



## INSTRUCCIONES DE USO

### Dosis:

- 25g/hl de Levadura Seca Activa.
- 30 g/Hl de Go-Ferm Protect Evolution™.
- Fuente de nitrógeno gama Nutrient Vit®.

### Instrucciones de uso:

Procedimiento para 1000L a fermentar.

- 1) Añadir 300 g de Go-Ferm Protect Evolution™ a 3 L de agua limpia a 43°C, agitar hasta obtener una suspensión homogénea libre de grumos.
- 2) Cuando la temperatura de esta suspensión sea de 35-40°C espolvorear 250 g de levadura sobre la superficie de la solución, mientras se agita suavemente.
- 3) Esperar 20 minutos antes de una nueva agitación.
- 4) Mezclar la levadura rehidratada con un poco de mosto, ajustando gradualmente la temperatura de la suspensión a 5-10°C de diferencia con la temperatura del mosto.
- 5) Inocular el mosto.

### Presentación y almacenamiento

- Disponible en 500g.
- Almacenar en lugar fresco y seco.

Distribuido por:  
LALLEMAND BIO, S.L.  
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13  
[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

Febrero 2021

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 ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.