SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN

QD 145

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

DÃO

Seleccionado por :

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

VINOS TINTOS PARA ENVEJECER

APLICACIONES

Igual que los vinos redondos y fáciles de beber son fuertemente apreciados por los consumidores, existe siempre una demanda por los vinos de guarda que reposan en la bodega y son consumidos tras muchos años de envejecimiento.

Tradicionalmente, estos vinos son elaborados para que tengan una elevada estructura tánica y una alta intensidad colorante. Lalvin QD 145 ha sido aislada en la región de Dão, Portugal, por la Comisión Vitivinícola Regional de Dão, para la elaboración de vinos de larga guarda.

Los vinos elaborados con Lalvin QD 145 son reconocidos por su estructura tánica y color.

Posee gran poder de implantación, permitiendo tener control sobre la flora indígena incluso cuando las condiciones higiénicas no son las ideales. De esta forma se conseguirán vinos con menor acidez volátil.

QD 145

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Fenotipo killer (K2)
- Fase de latencia corta.
- Cinética fermentativa regular y moderada.
- Tolerancia al alcohol: ≤15 % vol. Alcohol.
- Temperatura óptima: entre 15 y 30 °C.
- Necesidad media en nitrógeno fácilmente asimilable.
- Baja producción de acidez volátil.
- Muy baja producción de SO_2.
- No produce SH_2.
- Baja producción de alcoholes superiores.
- Favorece la extracción de antocianos y otros compuestos fenólicos.

DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en tinto — 20 a 30 g/hl

APTITUD PARA LA CRIANZA DE LOS VINOS ELABORADOS CON LALVIN QD 145

	Vendimia de 1995				Vendimia de 1996			
	Febrero de 1996		Noviembre de 1996		Mayo de 1997		Noviembre de 1997	
Levadura	QD 145	Levadura Indígena	QD 145	Levadura Indígena	QD 145	Levadura Indígena	QD 145	Levadura Indígena
Antocianos (mg/l)	400	365	252	216	299	233	266	218
Polifenoles totales	50	42	43	30	56	52	56	48

Comparación entre vinos elaborados con Lalvin QD 145 y la levadura indígena.
Valores medidos durante el envejecimiento.

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

Junio 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.