SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN

Todas las ventajas de BM 45

Mayor seguridad

Con impacto positivo tanto en vinos tintos como en blancos.

BM 4x4

SINERGIA DINÁMICA

NUEVO

Sinergia dinámica

A través de un programa específico de investigación, Lallemand ha desarrollado una nueva producción de levaduras basada en la sinergia dinámica - Lalvin BM 4x4.

Lalvin BM 4x4 está basada en la sinergia dinámica de cepas de levadura específicas para optimizar el perfil sensorial del vino con cinéticas de fermentación seguras. Este nuevo concepto combina las ventajas de BM 45 -conocida y apreciada en todo el mundo por su contribución a la sensación de redondez en boca y por la estabilidad del color- con la capacidad de llevar a cabo fermentaciones completas en condiciones diversas y difíciles.

Aplicaciones

Durante la fermentación alcohólica, Lalvin BM 4x4 libera una gran cantidad de polisacáridos parietales, incluyendo ciertas moléculas que tienen una marcada habilidad de combinar y estabilizar los polifenoles del mosto. Esto incrementa la estabilidad del color y disminuye sistemáticamente la astringencia de los taninos. La cantidad y la calidad de los polisacáridos liberados durante la fermentación, seguido de la autólisis de las células de levaduras, facilita la producción de vinos que responden a las expectativas del consumidor. Lalvin BM 4x4 también incrementa la redondez de los vinos blancos y puede ayudar al desarrollo de la fermentación maloláctica.

La sinergia dinámica de Lalvin BM 4x4 se ha desarrollado para mantener todas las ventajas de BM 45.

BM 45 fue aislada durante un programa de investigación en Montalcino, en el corazón de la Toscana (Italia), y seleccionada en colaboración con el consorcio de vinos de Brunello di Montalcino y la Universidad de Siena.

BM 4x4: Las ventajas de BM 45

Propiedades microbiológicas y enológicas

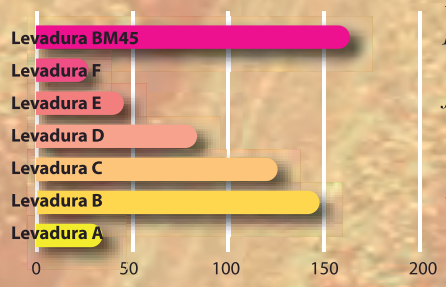
- *Saccharomyces cerevisiae*
- Factor competitivo K2
- Tolerancia al alcohol: superior a 16% de alcohol.
- Fase de latencia media
- Velocidad de fermentación media facilitando un mejor manejo de la maceración
- Rango de temperatura de fermentación: 16º a 28ºC (dependiendo de la concentración inicial de azúcar)
- Baja producción de espuma
- Facilita la fermentación maloláctica
- Baja producción de SO_2

Cantidad y calidad de los polisacáridos.

	Levadura 1	BM45	% Variación
Indice PVPP	38	45	+18
Indice etanol	7,7	9,2	+20
Astringencia tánica	47,5	39,2	-18

El impacto de la levadura BM 45 en la estabilidad del color (índice de PVPP) y la calidad tánica de un vino elaborado con la variedad Tannat en la región de Madiran (Francia), vendimia. Medidas realizadas después de tres meses de crianza sobre lías.

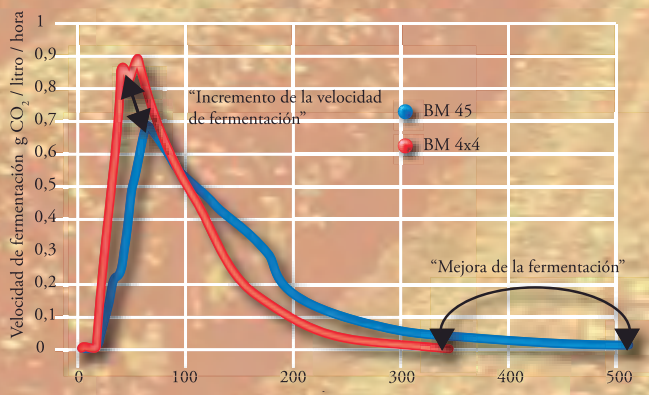
Polisacáridos totales (mg/L)



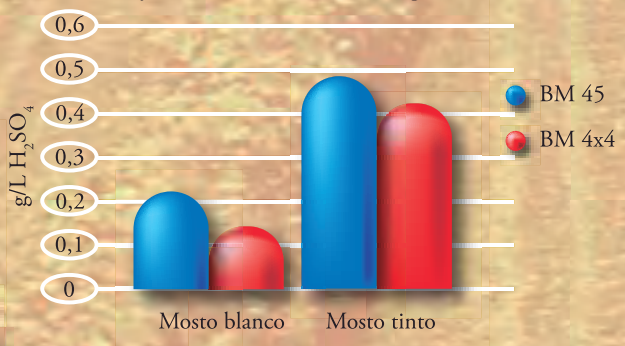
Liberación de polisacáridos durante la fermentación alcohólica en un mosto sintético a 25ºC. (Rosi et al.,1998)

BM 4x4: Las ventajas de la sinergia dinámica

Lalvin BM 4X4: Capacidad de fermentación optimizada.



Lalvin BM4X4: Menor acidez volátil.
Ensayos del INRA- Pech Rouge



Lalvin BM4X4: Menores necesidades en nitrógeno.

Dosis de aplicación

Para la elaboración de vinos tintos y blancos: 25 g a 40 g/hL.

Nota: la dosis se basa en el contenido en azúcares del mosto y en el estado sanitario de las uvas y de la bodega.

Modo de empleo

- Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 40ºC
- Esperar 20 minutos y luego agitar periódica y suavemente para disolver los grumos.
- Añadir al mosto.
- El tiempo total de rehidratación no deberá superar los 45 minutos.
- Evitar el choque térmico para la levadura. La diferencia de temperatura entre el mosto que va a ser inoculado y el medio de rehidratación no deberá ser superior a 10ºC. (para más información, por favor contacte con su representante de Lallemand).
- Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- No se recomienda la rehidratación en mosto.

distrubuido por:

Julio 2018

LALLEMAND

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.