SACCHAROMYCES BAYANUS

LALVIN

EC-1118

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

CHAMPAGNE

Seleccionado y distribuido por :

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

SEGURIDAD FERMENTATIVA, RESPETO VARIETAL Y TOMA DE ESPUMA

APLICACIONES

La seguridad fermentativa es uno de los objetivos esenciales que persigue el enólogo. Sin embargo, es a veces difícil de conseguir con ciertas levaduras teniendo en cuenta la variedad de los procesos de vinificación y la multiplicidad de los terroirs.

Gracias a sus grandes aptitudes fermentativas en una amplia gama de condiciones, Lalvin EC 1118 es la levadura "todo terreno" por excelencia.

Su neutralidad aromática asociada a sus cualidades fermentativas hacen que sea igualmente utilizada para la fermentación de vinos base, toma de espuma, como para la reactivación de fermentaciones paradas. También se emplea para la vinificación de variedades nobles, ricas en precursores aromáticos varietales.

Esta levadura ha sido aislada en Champagne y su utilización fue validada por el Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) para la segunda fermentación en botella.

EC-1118

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

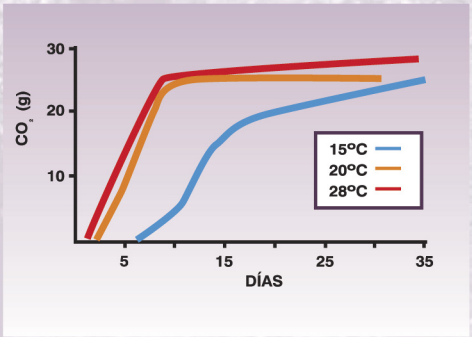
- *Saccharomyces cerevisiae bayanus*
- Posee factor killer
- Tolerancia al alcohol elevada: hasta 18 % alcohol
- Fase de latencia corta
- Rápida cinética fermentativa en un rango amplio de pH
- Amplia gama de temperaturas de fermentación, incluyendo las bajas temperaturas (óptima entre 10 a 30°C)
- Baja necesidad en nitrógeno asimilable
- Baja necesidad en O_2 (sobre todo a baja T°)
- Producción baja de acidez volátil
- Producción media de SO_2
- Producción baja de SH_2
- Escasa producción de espuma

DOSIS DE UTILIZACIÓN

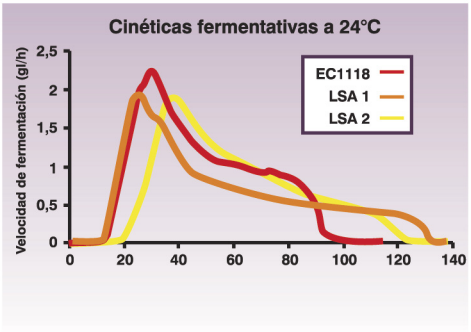
Vinificación en blanco, tinto y rosado	20 a 30 g/hl
Toma de espuma	50 g/hl
Tratamiento de paradas de fermentación	40 g/hl

Nota: conviene adaptar la dosis de utilización en función del estado sanitario de la vendimia e higiene de la bodega

CINÉTICA Y TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN



Cinéticas de fermentación de EC 1118 a diferentes temperaturas



Comparación de cinéticas de fermentación entre diferentes levaduras.

PRODUCIDO Y DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

Lallemand garantiza la calidad de sus productos vendidos en su envase original, utilizados en conformidad con la fecha de caducidad y las condiciones de almacenaje. Este documento contiene la información más reciente que tenemos sobre nuestros productos y ésta puede evolucionar. Esta información no constituye ningún contrato.