

# LALVIN<sup>®</sup> R2<sup>™</sup>

## ORIGEN Y APLICACIÓN

**Lalvin R2 favorece la expresión varietal con una equilibrada producción de ésteres. Fermenta bien a bajas temperaturas. Ideal para producir vinos afrutados.**

**Lalvin R2<sup>™</sup>** fue seleccionada en la región de Sauternes de Burdeos por Brian Croser de South Australia, y posteriormente caracterizada por el Australian Wine Research Institute en Aldelaida, Australia.

**Lalvin R2<sup>™</sup>** posee una alta capacidad  $\beta$ -glucosidasa que aumenta la expresión de aromas varietales. Esta levadura es utilizada en variedades como Muscat ó Riesling, donde los terpenos varietales son elevados. **Lalvin R2<sup>™</sup>** produce igualmente un rango de alcoholes superiores y esterres frutados que complementan el perfil varietal. De hecho, en mostos con un nivel adecuado de nitrógeno orgánico ( $\alpha$ -aminoácidos) se estimula la producción de compuestos aromáticos que ensalzan el carácter frutal. **Lalvin R2<sup>™</sup>** es muy recomendada para Sauvignon Blanc por su habilidad para revelar aromas tiólicos.

**Lalvin R2<sup>™</sup>** tiene una excelente tolerancia a bajas temperaturas de fermentación. Tiene unos elevados requerimientos en nitrógeno, siendo muy recomendable el uso de Go-Ferm Protect Evolution<sup>™</sup> (durante la fase de rehidratación) y nutrición durante la fermentación alcohólica (Nutrient Vit<sup>™</sup> Nature y Nutrient Vit<sup>™</sup> Blanc).



## PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- Recomendada para la elaboración de blancos y rosados. ● ● ○
- *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*.
- Rango de temperaturas: 10-18°C.
- Tolerancia al alcohol hasta 16%.
- Necesidades en nitrógeno medias-altas.
- Fase de latencia corta y alto vigor fermentativo. Requiere adecuado manejo de temperatura.
- El buen manejo de la nutrición es un punto clave sobre todo en mostos con bajos niveles de NFA.
- Baja producción de SO<sub>2</sub>.
- Activa en factor killer.
- Baja producción de espuma.

## 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)

Julio 2018

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.