

VELLUTO EVOLUTION™

¡MARCA LA DIFERENCIA!



Durante más de 25 años, Lallemand ha seleccionado las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las cada vez más difíciles condiciones de la fermentación nos han impulsado a desarrollar un nuevo proceso de producción para estas levaduras naturales - el proceso YSEO - que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce el riesgo de producción de aromas indeseables. Las levaduras YSEO son 100% naturales y no OGM.

APLICACIONES

Seleccionada en España por el   (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), VELLUTO EVOLUTION™ se caracteriza por una alta producción de glicerol junto con aromas frutados y balsámicos.

Durante varios años de selección e investigación, además de las experiencias en bodegas en diferentes zonas vitivinícolas, VELLUTO EVOLUTION™ ha demostrado su interés para la producción de vinos con complejidad y volumen, en variedades como Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Tempranillo, Bobal y Monastrell.

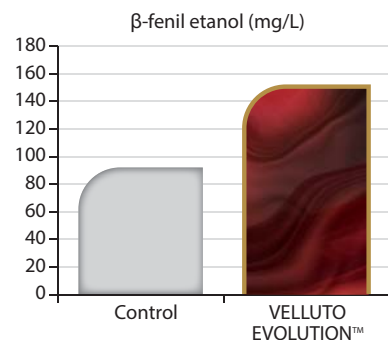
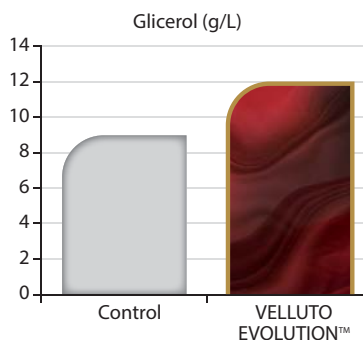
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Híbrido *Saccharomyces cerevisiae / uvarum*
- Factor Killer
- Alta producción de glicerol
- Buena cinética fermentativa: comienzo rápido y final seguro
- Resistencia a bajas temperaturas > 12°C (óptima entre 24 y 26 °C, vinificación de tintos)
- Resistencia al alcohol: 15% vol.
- Requerimientos nutricionales: medio-altos
- Baja producción de SO₂
- Buena compatibilidad con la fermentación maloláctica

PERFIL AROMÁTICO

La alta producción de glicerol de la VELLUTO EVOLUTION™ ayuda a obtener vinos tintos muy sápidos y con mucho cuerpo, con un paladar medio suave muy interesante. Su característico metabolismo secundario produce habitualmente cantidades significativas de caproato de etilo, caproato de etilo y fenil etanol, que aporta a los vinos notas florales y aromas afrutados.

Tempranillo –La Rioja- España- Vino tinto para crianza. 14,5%.



LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

