

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

Levadura natural seleccionada

LALVIN™

SÉLECTION TERROIR

**CÔTES
DU RHÔNE**

**LALVIN®
RHÔNE
2056**



YSEO®
PROCESS
Yeast Security Optimization

YSEO®
PROCESS
Yeast Security Optimization

Desde hace más de 25 años, Lallemand selecciona las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las condiciones de fermentación cada vez más exigentes, han llevado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción de las levaduras seleccionadas de la naturaleza – el proceso YSEO – que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos fermentativos y desviaciones organolépticas. Las levaduras YSEO son 100 % naturales y no GMO.

APLICACIONES

Lalvin Rhône 2056 ha sido seleccionada a partir de una colección de más de 1500 levaduras por el Inter-Rhône y el Instituto Técnico del Vino (ITV).

Contribuye a la expresión del estilo de los vinos del valle del Ródano. Particularmente resistente al alcohol, esta levadura permite la revelación de aromas varietales, especialmente frutos rojos y aromas de tipo norisoprenoides (aromas a violeta, melocotón) de ciertas variedades y por tanto la obtención de vinos afrutados. Además permite optimizar el potencial antociánico de los vinos tintos.

Estas características han permitido que se extienda su utilización a otras variedades. En efecto, Lalvin Rhône 2056 permite al enólogo mejorar el contenido en polifenoles de los vinos tintos elaborados a partir de ciertas cepas tales como Garnacha, el Tempranillo, la SanGiovese ó Pinot Noir, entre otras.

Por último, los buenos resultados son igualmente obtenidos en la elaboración de rosados varietales con cuerpo, pues la levadura Lalvin Rhône 2056 permite una buena expresión aromática en variedades nobles.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

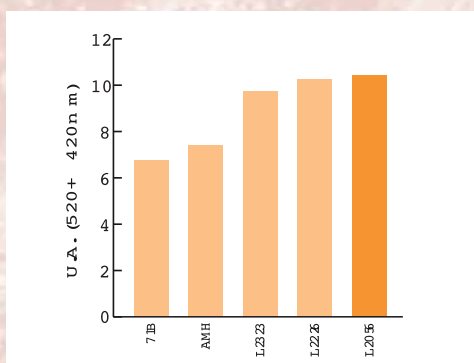
- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Posee factor killer.
- Tolerancia al alcohol: hasta 16% de alcohol.
- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación rápida.
- Temperaturas óptimas de fermentación: 15 a 28°C.
- Actividad enzimática: acción positiva sobre los precursores de aromas (norisoprenoides).
- Necesidades en nitrógeno asimilable: en mostos con carencias es esencial corregir el contenido en nitrógeno asimilable. Se recomienda la adición de Go-Ferm Protect.
- Producción de acidez volátil: media.
- Producción de SO₂: media
- Producción de SH₂: en función de la nutrición nitrogenada.
- Producción de espuma: baja.

DOSIS DE UTILIZACIÓN

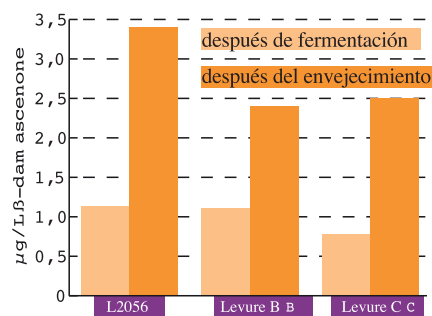
Vinificación en blanco, tinto y rosado 20 a 30 g/hL.

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

COLOR Y AROMAS



Comparación de la intensidad colorante de vinos de Syrah elaborados con diferentes levaduras. (Australian Wine Research Institute).



Producción de β-damascenona por diferentes cepas de levadura a partir de precursores en un mosto sintético (García).

MODO DE EMPLEO

Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 37- 40°C. Esperar 15 minutos y luego agitar periódica y suavemente durante otros 15 minutos. 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 10°C.
- Es esencial rehidratar la levadura en un contenedor limpio.
- No se recomienda la rehidratación en mosto.

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

Junio 2021