

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

# LALVIN L2226

SÉLECTION TERROIR :

*Vignoble*

Côtes du Rhône



Seleccionado y distribuido por :

**LALLEMAND**

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

BUENA RESISTENCIA AL ALCOHOL  
BUEN EQUILIBRIO ALCOHOL - TANINOS

## APLICACIONES

La levadura Lalvin 2226 fue seleccionada en el viñedo de Côtes-du-Rhône, por el Comité Interprofessionel Inter-Rhône.

Esta levadura se caracteriza por su aptitud para fermentar mostos ricos en azúcar. Posee un fuerte poder alcoholígeno. Además, dado su buen comportamiento con los polifenoles permite la elaboración de vinos con fuerte estructura tánica.

En las zonas vitícolas europeas meridionales y en la mayoría de los países nuevos productores (Argentina, Chile, Australia, California, Sudáfrica) con clima cálido y seco, se obtienen uvas con fuerte madurez que dan mostos de grado alcohólico potencial elevado (a veces hasta 16 – 17% vol. Alcohol probable).

Estos fuertes grados alcohólicos, asociados a altas temperaturas de fermentación (cerca de los 30 °C) son condiciones muy difíciles para la levadura.

Los vinos ricos en alcohol deben tener una estructura tánica importante para que estén equilibrados y el alcohol no domine la boca.

Lalvin Rhône 2226 gracias a sus aptitudes fermentativas y su capacidad de extracción de polifenoles, aporta una solución a estos problemas enológicos.

# L2226

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
  - Posee factor killer
  - Tolerancia al alcohol : elevada, hasta 16,5 % alcohol
  - Fase de latencia muy corta
  - Velocidad de fermentación elevada
  - Amplia franja de temperaturas óptimas de fermentación : 15 a 28°C
  - Exigencias importantes en nitrógeno asimilable. Se recomienda la adición de Nutrient Vit.
- Baja producción de acetaldehído, por lo que se obtiene una mejor eficacia de SO<sub>2</sub>
  - Producción baja de acidez volátil (en proporción a los grados alcohólicos)
  - Producción de SO<sub>2</sub> : media
  - Producción de SH<sub>2</sub> : baja (pero en función del contenido en NFA)
  - Producción media de espuma
  - Exigencia media en O<sub>2</sub>

## DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en tinto y rosado

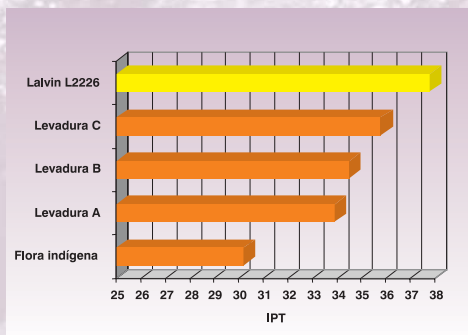
20 a 30 g/hl

Tratamiento de parada de fermentación

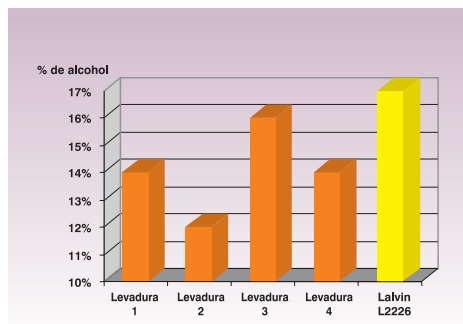
40 g/hl

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

## AROMAS Y REDONDEZ



*Efecto de la levadura sobre el contenido en polifenoles totales (IPT) de un vino de Gamay (Cuinier, 1994).*



*Comparación de la resistencia al alcohol de varias levaduras.*

## PRODUCIDO Y DISTRIBUIDO POR:

**LALLEMAND**

[www.lallemandwine.com](http://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.