

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN RC-212

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

BORGOÑA



Seleccionado por:

LALLEMAND

www.lallemmandwine.com

wine@lallemmand.com

GESTIÓN DE LOS TANINOS EN LAS UVAS TINTAS.

APLICACIONES

La levadura Lalvin RC212 es una cepa seleccionada por el Bureau Interprofessionnel des Vins de Borgoña, con el objetivo de aumentar el potencial cualitativo a nivel de polifenoles de las uvas tintas. Los enólogos de Borgoña siempre han clasificado en cata positivamente los vinos elaborados con esta levadura.

Esta cepa se emplea en la elaboración de vinos que se piensa podrían dar problemas de poco color y débil estructura en distintas regiones del mundo (Oregón, Australia, África del Sur, Francia, ...). Uno de los objetivos principales es, por tanto, la extracción y protección del contenido fenólico de los vinos tintos.

A lo largo de los años, Lalvin RC212 se ha impuesto como una levadura de referencia para la elaboración de vino tinto de guarda a partir de variedades como el Pinot Noir.

Gracias a la baja adsorción de polifenoles que ejerce la levadura, ésta permite limitar las pérdidas de color y de estructura. Esta importante propiedad hace que Lalvin RC212 sea una levadura de interés para aumentar y mantener el contenido polifenólico de cepas tales como el Gamay, Zinfandel y Garnacha.

Además, a nivel aromático, Lalvin RC212 potencia los aromas de frutas rojas y especiados.

RC-212

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- Saccharomyces cerevisiae cerevisiae
- Sensible al factor killer
- Tolerancia al alcohol: hasta 15 % v/v.
- Fase de latencia media.
- Velocidad de fermentación media.
- Temperatura de fermentación óptima: de 18 °C a 30 °C.
- Necesidad media en Nitrógeno Fácilmente Asimilable: Rehidratar con Goferm Protect.

- Producción media de acidez volátil
- Baja producción de SO₂.
- Baja adsorción de polifenoles.
- Baja formación de espuma.
- Baja producción de SH₂.

DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en tinto

25 a 30 g/hl

Nota: convendrá adaptar la dosis de utilización en función del estado sanitario de la vendimia y de la bodega

CONTENIDO EN POLIFENOLES



Comparación de la acción de diferentes levaduras sobre el contenido en antocianos de un vino de Pinot Noir (Compte-rendu BIVB).



Comparación de la acción de diferentes levaduras sobre la intensidad colorante de un vino de Pinot Noir (Compte-rendu BIVB).

DISTRIBUIDO POR:

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

Julio 2018