

Saccharomyces cerevisiae

*Levadura natural
seleccionada*

LALVIN RHÔNE

4600

SÉLECTION TERROIR

CÔTES
DU RHÔNE



Seleccionado y producido por:

LALLEMAND

www.lallemmandwine.com

**ARMONÍA Y ELEGANCIA
AROMÁTICA EN VINOS BLANCOS
Y ROSADOS**

**RESISTENCIA AL ALCOHOL Y BAJA
EXIGENCIA EN NUTRIENTES**

APLICACIONES

Lalvin Rhône 4600 ha sido aislada en un mosto de la variedad Viognier por el Servicio Técnico de Inter Rhône, en la región septentrional de Côtes du Rhône.

Particularmente resistente al alcohol y poco exigente en nutrientes, esta levadura ha sido seleccionada por su facultad para revelar aromas frescos de flores blancas y de frutas como el albaricoque, plátano o cítricos.

Permite la obtención de vinos blancos y rosados ricos y afrutados elegantes debido a que sus propiedades enzimáticas permiten la producción de ésteres a partir de componentes del mosto. Su fuerte capacidad para liberar polisacáridos agrega redondez y volumen en boca al perfil aromático.

Las vinificaciones en diferentes variedades y en varias regiones de producción han confirmado su buena capacidad fermentativa.

Fuera de su región originaria, Lalvin Rhône 4600 ha sido favorablemente valorada por su participación en el aporte graso y de volumen en chardonnay de Borgoña y muscadelle de Entredeux-Mers y por el toque afrutado que da valor a los blancos del Valle del Loira.

Estas notas aromáticas que confieren finura y complejidad se han revelado en las variedades semillón, sauvignon y chardonnay en vinificación en blanco así como en garnacha y cinsault en vinificación de vinos rosados.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.
- Posee factor killer.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% de alcohol.
- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación regular.
- Temperaturas de fermentación óptimas: 16 a 22°C.
- Fermentación a partir de 13°C.
- Necesidad en nitrógeno asimilable: baja.

- Producción de acidez volátil: baja.
- Producción de SH₂: baja.
- Producción de SO₂: baja.
- Liberación importante de polisacáridos.
- Producción elevada de ésteres (especialmente hexanoato de etilo y octanoato de etilo).

DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco y rosado

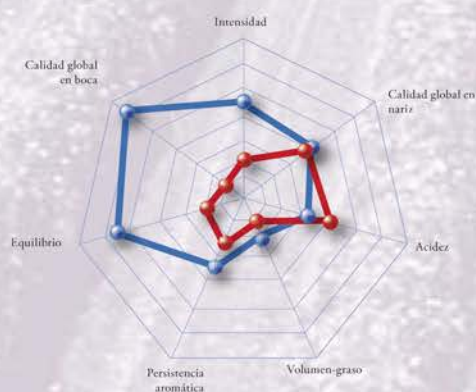
20 a 30 g/hL

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES EN VINOS BLANCOS Y ROSADOS

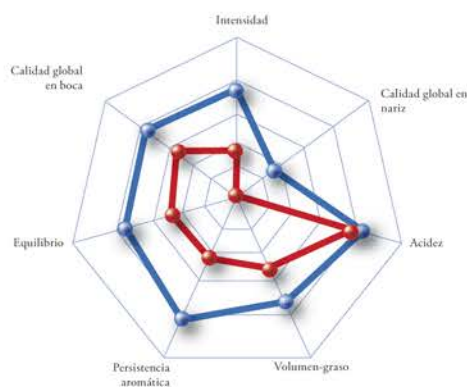
Vino blanco

Variedad marsanne, elaborada en una bodega de Inter Rhône, 2004



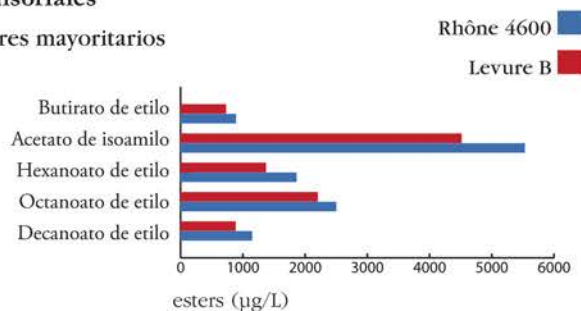
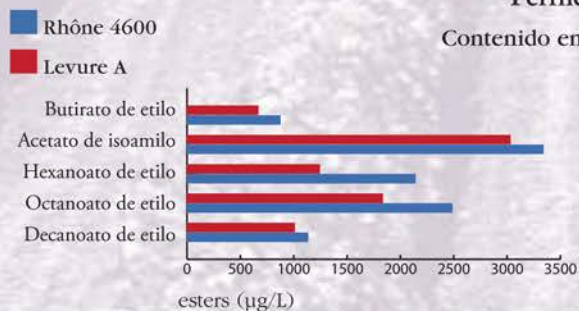
Vino rosado

Variedades garnacha y cinsault, elaborada en una bodega de Inter Rhône, 2004



Perfiles sensoriales

Contenido en ésteres mayoritarios



MODO DE EMPLEO

Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 38-40°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. (En caso de duda contacte con su contacto de Lallemand).
- Es esencial rehidratar la levadura en un contenedor limpio.
- No se recomienda la rehidratación en mosto.

La información presentada es cierta y procede de nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa ó que implique o sea condición de venta de este producto.