

LALVIN[®]



LALVIN TANGO MALBEC[™]

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Levadura enológica seleccionada en forma seca activa.

Levadura para Malbec de alta gama

Vignoble Argentina



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 para estas cepas naturales (100% natural y no GMO). Desde 2006, el proceso YSEO[®] ha optimizado la fiabilidad de la fermentación alcohólica reduciendo el riesgo de desviaciones organolépticas.



Aplicaciones

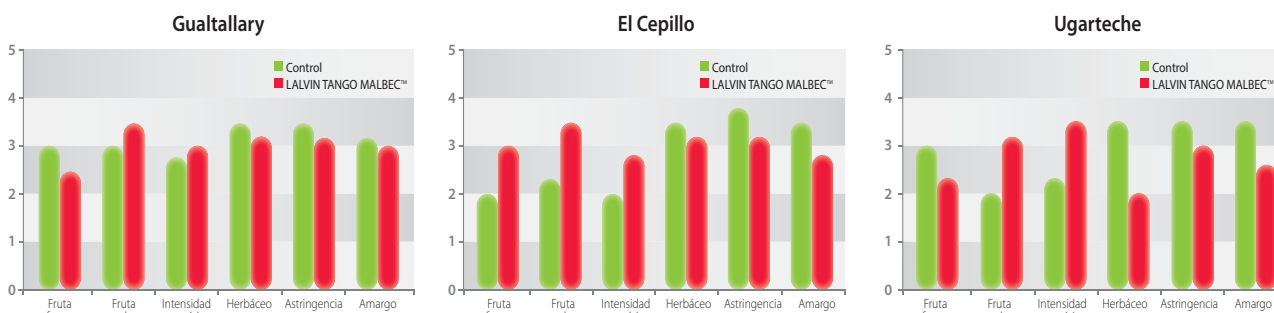
LALVIN TANGO MALBEC[™] fue aislada por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en la zona de La Consulta (Valle de Uco, Mendoza, Argentina) durante un proyecto de selección de levaduras sobre fermentaciones de la variedad Malbec. Dentro del proyecto, se prestó especial atención al análisis sensorial de los vinos a partir de diversas levaduras seleccionadas de referencia y muy utilizadas en esta variedad, donde LALVIN TANGO MALBEC[™] destacó por el aumento de la calidad, manteniendo la tipicidad de los vinos de la región. En estudios realizados por el INTA sobre fermentaciones a partir de uvas procedentes de diferentes regiones de Mendoza, y en experiencias llevadas a cabo en diversas bodegas de la región, LALVIN TANGO MALBEC[™] se ha destacado por sus buenas propiedades fermentativas, ayudando a revelar el perfil de fruta característico de la variedad y el impacto sobre la percepción de estructura y equilibrio en boca.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Perfil sensorial

Análisis sensorial realizado por un panel de catadores expertos (INTA, Mendoza, 2017), sobre vinos resultantes de fermentaciones de uvas procedentes de 3 zonas de Mendoza (Gualtallary, El Cepillo y Ugarteche).



Características técnicas

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- ✓ Neutra respecto al factor killer
- ✓ Tolerancia al etanol: 15,5%.
- ✓ Corta fase de latencia
- ✓ Velocidad de fermentación regular
- ✓ Temperatura óptima de fermentación de 15 a 28°C
- ✓ Necesidades medias en nitrógeno
- ✓ Baja producción de SO₂
- ✓ Exaltación de los aromas varietales, con incremento de las notas de fruta madura
- ✓ Respeto del color y de la estructura polifenólica

Presentación y almacenamiento

- Disponible en 500g.
- Almacenar en lugar fresco y seco.

Modo de uso

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35°C y 40°C).
2. Disolver con una agitación suave y esperar 20 minutos.
3. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debe ser superior a 10°C (si es necesario, aclimatar la temperatura del medio añadiendo mosto lentamente).
4. El tiempo total de rehidratación no debe exceder de 45 minutos.
5. Es fundamental rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
6. La rehidratación en mosto no es aconsejable.
7. En los mostos con gran potencial de alcohol (> 13% v/v) se recomienda añadir el protector GO-FERM PROTECT™ durante la rehidratación en una dosis de 30 g/hL.

Referencias bibliográficas.

M. Combina, M. Daguere, C. Catania, Selection of native yeast strain for Malbec fermentation: INTA 01, Proceedings of the VII Latin American Congress on Microbiology and Food Hygiene (LATINMIC), Santiago, Chile (2002) pp. 1-7.

M. Combina, B. Zorrilla, S. Avagnina, C. Catania, Evaluation of oenological behaviour of native yeast strain INTA01 at industrial scale, Proceedings of the II Latin American Congress on Viticulture and Oenology, Santiago, Chile (2003) pp. 1-5.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Junio 2018