

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
BA 11

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

**BAIRRADA
PORTUGAL**



Seleccionado por :



www.lallemmandwine.com

wine@lallemmand.com

AROMAS Y VOLUMEN

APLICACIONES

La preferencia de los consumidores por los vinos afrutados, redondos y fáciles de beber concierne también a los vinos blancos.

El concepto de volumen en boca es cada día más estudiado en enología, lo que posibilita su mejor comprensión y manejo. El papel de ciertos coloides, tales como los polisacáridos de la levadura (manoproteínas), parecen contribuir a la textura sedosa de los vinos, tanto blancos como tintos.

Por otra parte, el perfil aromático del vino es esencial. El enólogo debe poder manejar la complejidad aromática de sus vinos utilizando diferentes cepas de levaduras a partir de la misma materia prima fermentada en depósitos diferentes. Después, con los coupages dará la expresión deseada a sus vinos.

La levadura Lalvin BA11 fue seleccionada en la Estação Vitivinícola de Bairrada (Portugal). Esta selección se realizó a partir de una amplia colección de levaduras de la región. La levadura Lalvin BA11 se seleccionó por su aptitud para producir vinos blancos con delicado carácter afrutado e importante volumen en boca.

BA 11

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Tolerante al alcohol : hasta 14 % alcohol
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación moderada
- Temperaturas de fermentación óptimas : 15 a 25°C
- Necesidad importante en nitrógeno asimilable : es

imprescindible corregir el contenido en nitrógeno asimilable en valores < a 150 mg/L

- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SH₂. Esta producción depende entre otras cosas de la nutrición nitrogenada
- Baja producción de espuma

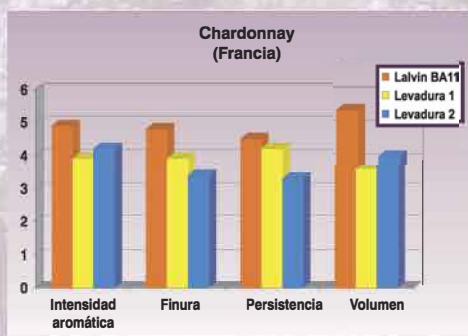
DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco

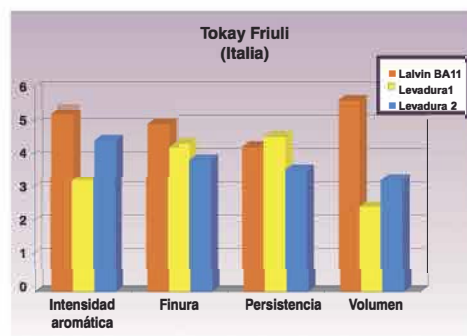
20-30 g/hl

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

AROMAS Y VOLUMEN EN BOCA



Comparación de 3 vinos de Chardonnay (Languedoc) elaborados con 3 levaduras diferentes



Comparación de 3 vinos de Tokay de la región de Friuli (Italia) elaborados con 3 levaduras diferentes

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

Julio 2018