



# CAUDALYS™

Aporta a tus vinos blancos y rosados una mayor longitud aromática, así como notas frescas, salinas y minerales

## DESCRIPCIÓN

CAUDALYS™ es una levadura inactiva específica *Torulaspora delbrueckii*, producida con nuestro proceso exclusivo Lallemand SDC PROCESS™.

La combinación de esta cepa de levadura enológica original de nuestra colección y el proceso optimizado SDC PROCESS™ confiere a este producto su carácter único.

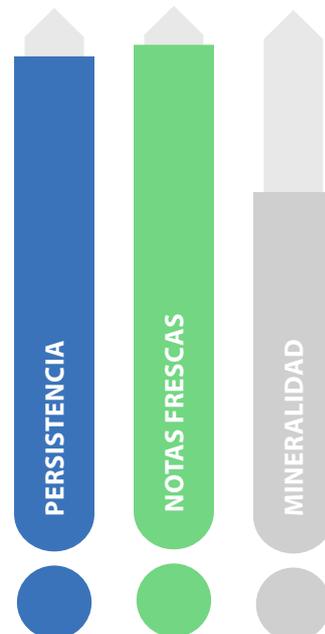
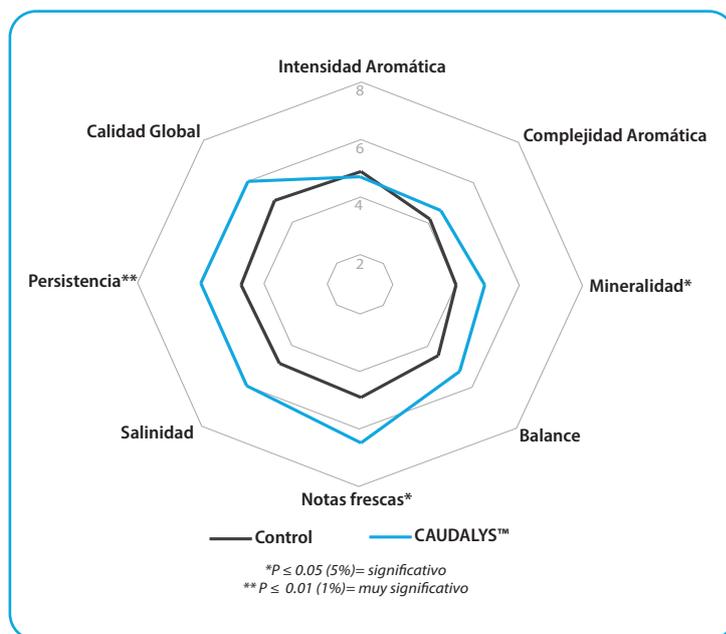


## VENTAJAS Y RESULTADOS

Gracias a su composición específica, añadida al mosto o al vino, CAUDALYS™ aporta unas características sensoriales únicas. Realza las notas frescas, salinas y minerales, con una mejor persistencia aromática en vinos blancos y rosados.

CAUDALYS™ puede añadirse al mosto al inicio de la fermentación alcohólica; también puede utilizarse en el vino durante la crianza.

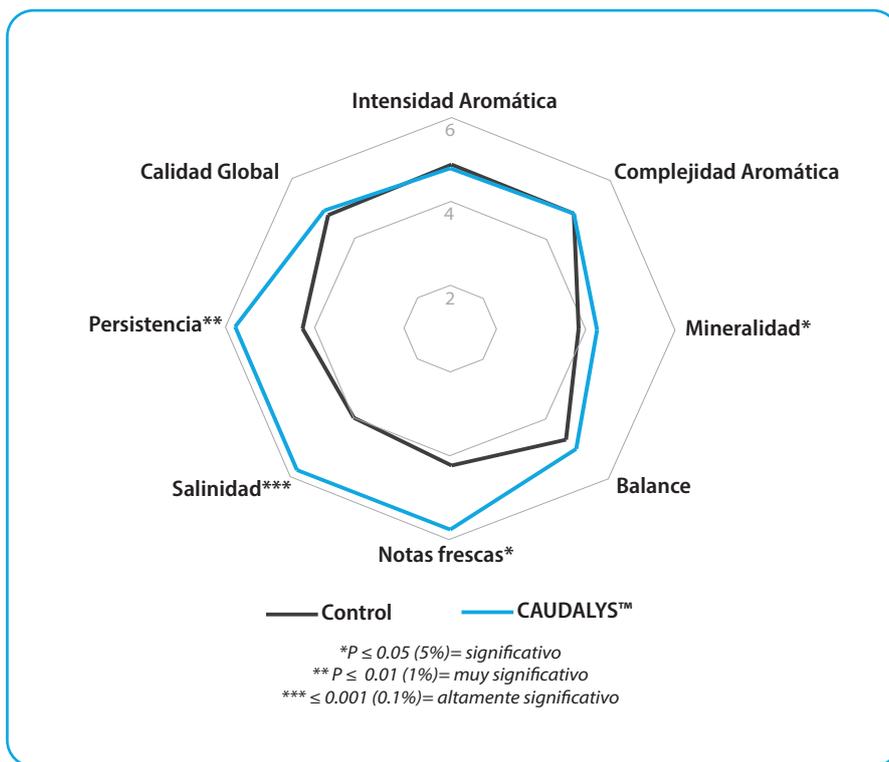
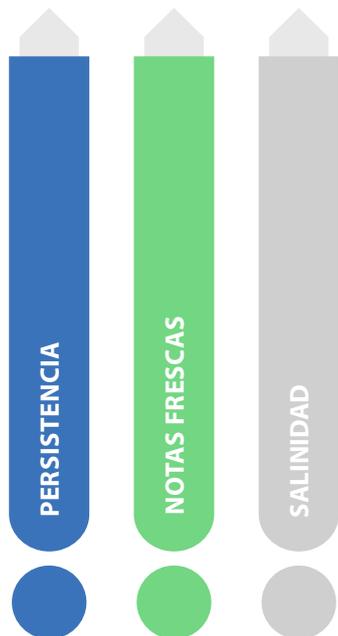
### Chardonnay, Francia (Beaujolais)



SDC™ (Specific Design Culture Process): Optimización de las condiciones de cultivo en las etapas previas a la inactivación/fraccionamiento, teniendo en cuenta las especificidades de cada cepa (en particular las no-*Saccharomyces*), con el objetivo de maximizar la calidad de la biomasa y su riqueza en compuestos específicos.



### Garnacha rosado, Francia (Provence)



## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

### Dosis recomendada:

- **En mosto, al inicio de la fermentación alcohólica:** de 10 a 30 g/hL (0,8 a 2,4 lb./1000 galones)
- **En vino:** de 5 a 15 g/hL (de 0,4 a 1,2 lb./1000 galones)

Suspender en 10 veces su peso de agua o mosto/vino antes de la adición.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 1 kg.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

**LALLEMAND BIO, S.L.**  
 Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13  
[lallemandbio@lallemand.com](mailto:lallemandbio@lallemand.com)

La información contenida en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta ficha técnica no debe considerarse como una garantía expresa, ni tiene implicaciones sobre las condiciones de venta de este producto. Mayo 2025.



LEVADURAS ENOLÓGICAS



BACTERIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES / PROTECTORES



DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES PARA EL VIÑEDO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture