



# BOOSTER ROUGE™

## Para añadir equilibrio coloidal y estructura al vino

### DESCRIPCIÓN

Producto con nuestro proceso específico MEX™, BOOSTER ROUGE™ es una levadura inactiva desarrollada por el Instituto Cooperativo del Vino (ICV) proveniente de una cepa *Saccharomyces cerevisiae* enológica la cual permite una rápida disponibilidad de las fracciones solubles de la pared de la célula de la levadura.

#### El resultado de la modificación del equilibrio coloidal del vino:

- Optimiza la duración de la Fermentación Maloláctica.
- Aumenta la percepción de volumen en el paladar medio debido a la intensidad tánica percibida en vinos tintos.
- Provoca la interacción entre los precursores aromáticos y las macromoléculas de las levaduras aumentando la percepción de fruta y frescura y limitando las sensaciones efímeras, químicas y ardientes, especialmente en vinos procedentes de uvas botritizadas.
- Limita la percepción aromática de "serrín" cuando el vino envejece en barricas de roble nuevas.
- Estabiliza el color extraído durante la vinificación de uvas infectadas por *Botrytis cinerea*.

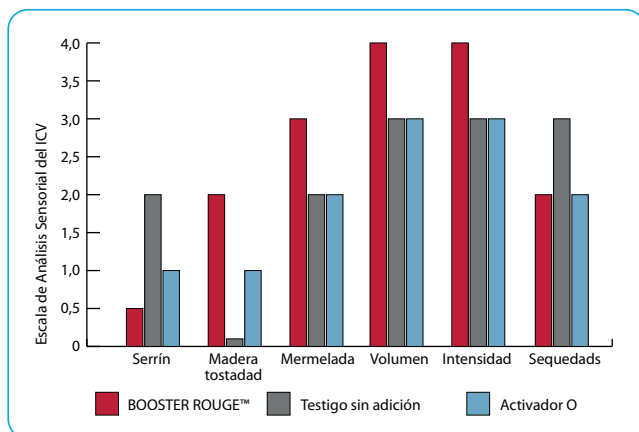


### VENTAJAS Y RESULTADOS

- Los vinos tintos de gama media desarrollan mayor intensidad en el paladar medio y características varietales más frescas, reduciendo las percepciones agresivas y secantes. Complementa las características sensoriales de los vinos fermentados con LALVIN ICV GRE™ en Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Cariñena o con LALVIN ICV D254™ en Syrah, Tempranillo, Graciano y Mourvèdre en un programa de maceración corta.
- Los vinos tintos de gama alta, a partir de uvas perfectamente maduras, desarrollan notas a regaliz, con buena intensidad tánica en el paladar medio. Buena sinergia con LALVIN ICV D80™ en Tempranillo, Cariñena y Garnacha o con UVAFERM BDX™ en Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Reorienta ligeramente el estilo del vino elaborado con la cepa LALVIN ICV D254™ en Cabernet Sauvignon, Graciano y Syrah consiguiendo taninos más perceptibles en el paladar medio.
- Los vinos de uvas con *Botrytis* no desarrollan sabores desagradables a azufre ni notas terrosas. Se estabiliza el color extraído, se consigue una mayor intensidad tánica y se evitan las sensaciones de sequedad y ardor debidas al alcohol en el final de boca.

**MEX™** Process  
Mannoproteins Extraction Process

MEX™ (Proceso de Extracción de Manoproteínas): Un innovador proceso de inactivación fisicoquímica de LALLEMAND para debilitar la estructura de la pared celular de la levadura y facilitar la disponibilidad de compuestos de alto peso molecular como los polisacáridos



**Efecto de BOOSTER ROUGE™ sobre el perfil sensorial de un vino de la variedad Syrah tras realizar la fermentación maloláctica en barricas de roble americano nuevas.**  
*Ensayo del departamento de I+D del ICV.*

**Legenda:** Activador O = nutriente de referencia.  
Serrín = descriptor aromático que corresponde a aromas de madera verde. Madera tostada = descriptor aromático que corresponde a aromas especiados y minerales.

**Nota:** Los vinos "testigo sin adición" y "BOOSTER ROUGE™" fueron presentados a un grupo de comercializadores de vinos profesionales. Todos los catadores consideraron que el vino "BOOSTER ROUGE™" se adaptaba mejor a los objetivos del mercado.

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

**Media: 30 g/hL**

**Máximo: 40 g/hL**

BOOSTER ROUGE™ también proporciona un pequeño aporte nutricional para las levaduras pero no reemplaza el programa nutricional adecuado a las condiciones del mosto ni las necesidades nutricionales de las cepas de levadura.

Incrementar la dosis en los siguientes casos.

- Elevado alcohol potencial (superior a 13% vol.) con un bajo potencial de color (IC final aproximado: <5) para limitar el riesgo de que se produzca un desequilibrio entre el alcohol y la estructura fenólica y coloidal del vino.
- En caso de falta de oxigenación durante la fermentación (tanto debido a una decisión tomada como a una imposibilidad técnica) para limitar el riesgo de que se produzcan sabores azufrados desagradables y reducir la inestabilidad de los pigmentos.
- Para compensar la dilución del mosto causada por bayas grandes debido a la variedad, el vigor de la planta o un excesivo riego y limitar los riesgos debidos a una contaminación de *Botrytis cinerea* bajo el hollejo.

Diluir BOOSTER ROUGE™ en 10 veces su peso en agua o mosto (1Kg en 10L). El producto es parcialmente soluble y debe comprobarse su correcta resuspensión antes de ser incorporado al medio a tratar.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de plástico selladas de 2,5 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

La información en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe ser considerada ser una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Septiembre 2023.



LEVADURAS ENOLÓGICAS



BACTERIAS ENOLÓGICAS



NUTRIENTES /PROTECTORES



DERIVADOS DE LEVADURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES PARA EL VIÑEDO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture