



# BOOSTER BLANC™

Para un incremento en la intensidad del paladar medio y de los aromas frescos en vinos blancos y rosados

## DESCRIPCIÓN

Producto con nuestro proceso específico GSH™, LALLEMAND, BOOSTER BLANC™ es una levadura inactiva seleccionada por el Instituto Cooperativo del Vino (ICV) del género *Saccharomyces cerevisiae* que permite una rápida disponibilidad de la fracción soluble de las paredes celulares de la levadura.

### La modificación del equilibrio coloidal del vino da como resultado:

- Mayor percepción en la intensidad del volumen en el ataque en boca y en el paladar medio, así como una disminución de las sensaciones ácidas agresivas en vinos blancos y rosados.
- Interacción entre los componentes del aroma y las macromoléculas de levadura, originando aromas más frescos y limitando las sensaciones etéreas, químicas y ardientes en boca, particularmente en los vinos procedentes de uvas botritizadas.
- Menor percepción de aromas a madera del tipo de "resina" o "serrín" en vinos criados en barricas nuevas.

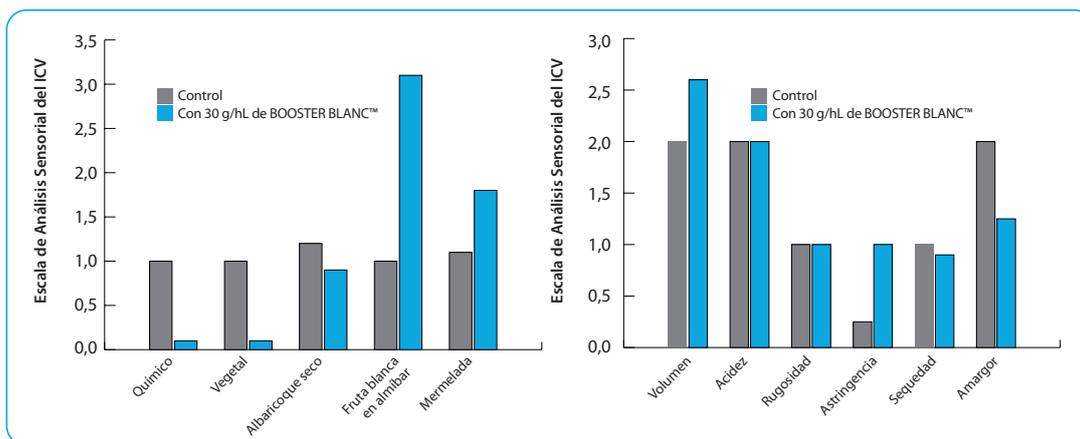


## VENTAJAS Y RESULTADOS

- Vinos blancos y rosados de corazón de gama: desarrollo de la intensidad en el paladar medio y de los aromas varietales frescos, sin incremento de las notas agresivas. Buen complemento sensorial para vinos fermentados con la cepa de levadura LALVIN ICV GRE™.
- En vinos blancos y rosados de calidad procedentes de uvas perfectamente maduras desarrolla aromas intensos y equilibrados. Es sinérgico sensorialmente con vinos blancos fermentados con la cepa de levadura LALVIN ICV D21™.
- Reorientar vinos que se someterán a fermentación maloláctica hacia aromas más frescos y estables.
- En vinos procedentes de uvas botritizadas limita la producción de olores azufrados y terrosos durante la fermentación y logra mayor frescura aromática mientras que elimina las sensaciones alcohólica y de sequedad.

**GSH™** Process  
Glutathione process

(Proceso del Glutatión): Un innovador proceso de inactivación específico de LALLEMAND para liberar el glutatión reducido soluble sintetizado de forma natural en el producto final.



Impacto de BOOSTER BLANC™ en el perfil sensorial de un vino blanco de Garnacha Blanca fermentado con una cepa de levadura ICV.  
Ensayo del departamento de I&D de ICV.

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

**Media:** 30 g/hL

**Máximo:** 40 g/hL

BOOSTER BLANC™ también aporta una cantidad mínima de nutriente de levadura, pero no reemplaza el programa de nutrición habitual que integra los parámetros del mosto y las necesidades nutricionales de las diferentes cepas de levadura.

Incrementar la dosis bajo las siguientes condiciones:

- **Podredumbre gris:** más del 15% de las bayas afectadas visualmente.
- **Ausencia de oxigenación durante la fermentación (por elección o por imposibilidad técnica), para limitar los riesgos de compuestos azufrados e inestabilidad aromática.**

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de plástico selladas de 2,5 kg.
- Guardar en un lugar fresco y seco.
- Utilizar una vez abierto.

Distribuido por:

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**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture