



NOBLESSE™

Todo lo bueno de la crianza sobre lías

DESCRIPCIÓN

Producto con nuestro proceso específico SWYT™, NOBLESSE™ se obtiene a partir de células específicas de derivados de una levadura aislada y seleccionada por el Institut Coopératif du Vin (ICV).

Beneficiándose de las características del aislado de levadura seleccionado, NOBLESSE™ ayuda a estabilizar el equilibrio coloidal del vino, dando como resultado:

- Mayor percepción de fruta madura.
- Volumen en boca y final redondo
- Integración de las percepciones aromáticas y en boca de la madera.
- Disminución de la percepción de sensaciones ásperas, químicas y ardientes.

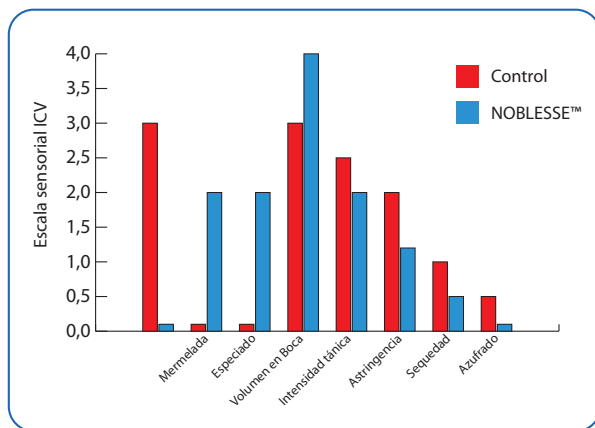


VENTAJAS Y RESULTADOS

- En vinos tintos y blancos ultra premium : para desarrollar aromas de fruta para desarrollar aromas a fruta madura y redondez en boca.
- En vinos tintos y blancos de gama media: para aumentar el volumen en boca sin aumentar la percepción de notas agresivas o sequedad.
- En vinos tintos y blancos con elevado potencial alcohólico ($\geq 14\%$): para disminuir sensaciones etéreas ardientes o de sequedad al final.
- Complementa la integración de la madera.

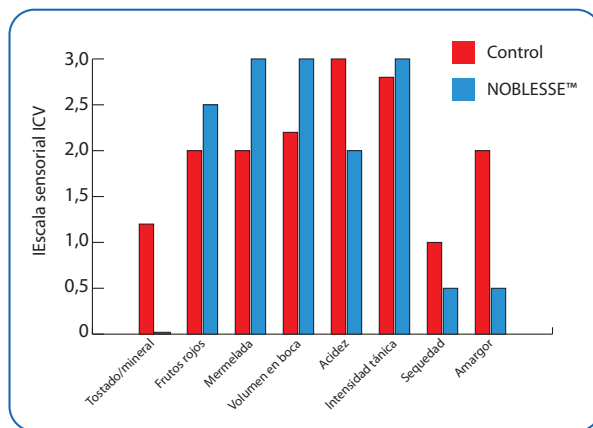
SWYT™ Process
Specific Wine Yeast Treatment process

SWYT™ (Tratamiento Específico de la Levadura Enológica): Un proceso de inactivación térmica específico de LALLEMAND para preservar la estructura de la pared celular y liberar compuestos de bajo peso molecular.



Impacto de NOBLESSE™ en un vino de Garnacha-Cariñena (Francia, Languedoc)

Departamento I+D ICV - Ensayo en bodega comercial y cata 3 meses después del final de la FML



Impacto de NOBLESSE™ en un vino tinto súper premium (Francia, Languedoc)

Departamento I+D ICV - Ensayo en bodega comercial y cata 3 meses después del final de la FML

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 30 g/hL

- Suspender en agua o mosto (1 kg de NOBLESSE™ por 10 L de líquido). Agitar para mantener en suspensión justo antes de su adición.
- Para recomendaciones sobre el mejor momento de adición en función de sus objetivos de vinificación, consulte a su distribuidor regional o representante de LALLEMAND.



OMRI (Organic Materials Review Institute) es una organización nacional sin fines de lucro de los Estados Unidos que determina qué insumos están permitidos para su uso en la producción y el procesamiento orgánicos.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Bolsas de aluminio selladas de 1 kg, 2,5 kg y 10 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 VINO



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture