



LALVIN BRL97™

Saccharomyces cerevisiae

Para crianzas prolongadas, brindando estabilidad
del color y estructura

DESCRIPCIÓN

LALVIN BRL97™ fue seleccionada de la naturaleza a partir de un estudio de cuatro años realizado por la Universidad de Torino entre más de 600 aislados procedentes de 31 bodegas en la región de Barolo (Italia). El objetivo fue seleccionar una levadura capaz proteger el color y mejorar los caracteres varietales del vino Nebbiolo.



VENTAJAS Y RESULTADOS

LALVIN BRL97™ contribuye a la estabilidad del color y se recomienda para variedades de uva con niveles relativamente bajos en antocianos, así como para vinos tintos destinados a una crianza prolongada. La estabilidad de color que ofrece LALVIN BRL97™ se debe a los bajos niveles de actividad β -glucosidasa, lo que se traduce en una baja pérdida de antocianos.

LALVIN BRL97™ tiende a aumentar la complejidad, mejorar el volumen en boca y la expresión aromática varietal.

- Por sus características de conservación del color, esta cepa es recomendada para variedades de uva con niveles relativamente bajos de antocianos así como para tintos que van a ser sometidos a largos periodos de crianza.
- Realza los caracteres varietales y contribuye al volumen en boca del vino.
- Recomendada para variedades como Garnacha, Nebbiolo, Pinot Noir, Barbera y Zinfandel.



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 17 a 29 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación media
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Demanda relativa de nitrógeno media
- Compatible con la bacteria maloláctica del vino. Generalmente considerado FML neutral
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SH₂
- Producción de espuma media
- Buen productor de glicerol

*sujeto a condiciones de fermentación

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

A. Rehidratación sin protector de levadura

Dosis: 20 - 40 g/hL

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 °C y 40 °C).
2. Disolver mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
3. Adicionar mosto a la rehidratación de levadura para bajar la Tª de forma gradual con el fin de que la diferencia entre la temperatura del mosto y suspensión de levadura no supere los 5 -10 °C
4. Inocular en el mosto.

B. Rehidratación con un protector de levadura

En mostos con alto potencial alcohólico (> 13% v/v), con baja turbidez (< 80 NTU) u otras condiciones difíciles, se recomienda el uso de uno de nuestros productos GO-FERM™ (protector de levadura) durante la rehidratación de la levadura. Siga las instrucciones de rehidratación según el producto GO-FERM™ seleccionado.

+ Notas:

El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 minutos. Es crucial que se utilice un recipiente limpio para rehidratar la levadura. No es aconsejable rehidratar directamente en el mosto. Asegúrese de que la nutrición de la levadura se gestiona adecuadamente durante la fermentación.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g y 10 kg
- Almacenar 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 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. Marzo 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture