



LALVIN BM4X4™

Saccharomyces cerevisiae

Mayor intensidad aromática y de color, buena persistencia en boca y con cinéticas de fermentación seguras

DESCRIPCIÓN

LALVIN BM4X4™ es el resultado de un extenso estudio realizado en colaboración con el INRAe (Montpellier, Francia) para optimizar el rendimiento de una levadura reconocida, LALVIN BM45™.

La levadura original, LALVIN BM45™, fue seleccionada por el Consorzio del Vino Brunello di Montalcino y la Universidad de Siena (Toscana, Italia) para vinos destinados a largas maceraciones. El proceso «Sinergia Dinámica» para optimizar las interacciones positivas entre levaduras se aplicó con éxito en LALVIN BM45™, dando como resultado una levadura más eficiente y segura llamada LALVIN BM4X4™. Esta levadura conserva la misma riqueza de la levadura original con una mayor seguridad fermentativa.



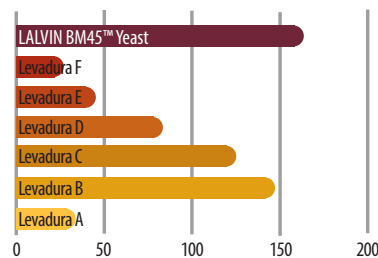
VENTAJAS Y RESULTADOS

Durante la fermentación alcohólica, LALVIN BM4X4™ libera una gran cantidad de polisacáridos parietales, incluyendo ciertas moléculas que tienen una marcada habilidad de combinar y estabilizar los polifenoles del mosto. Esto incrementa la estabilidad del color y disminuye sistemáticamente la astringencia de los taninos. LALVIN BM4X4™ es recomendada para vinos tintos, donde se busca volumen en boca, color y seguridad fermentativa. También es recomendada para vinos blancos con cuerpo y volumen.

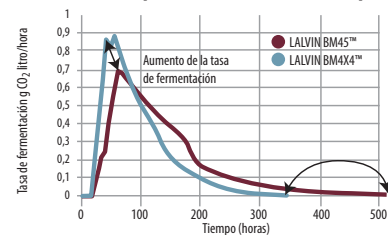
LALVIN BM4X4™ Los beneficios de la sinergia dinámica

Levadura 1	LALVIN BM45™	% variación
Índice PVPP	38	+18
Índice etanol	7,7	+20
Astringencia tánica	47,5	-18

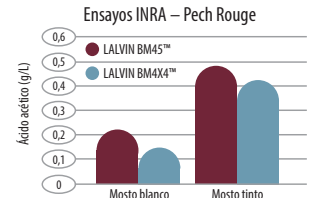
Impacto de la levadura LALVIN BM45™ en la estabilidad del color (índice PVPP) y la calidad tánica de un vino elaborado con la variedad Tannat de la región de Madiran (Francia). Medidas tomadas después de tres meses de crianza sobre lías.



LALVIN BM4X4™: Capacidad de fermentación optimizada



LALVIN BM4X4™: Disminución de la acidez volátil



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Seguridad de Levadura y Optimización Sensorial, un proceso de producción de levadura único de Lallemand para ayudar a superar las condiciones exigentes de la fermentación. YSEO™ mejora la seguridad de la fermentación alcohólica al mejorar la calidad y el rendimiento de la levadura y reduce el riesgo de desviaciones sensoriales incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 16 a 28 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Fase de latencia moderada
- Velocidad de fermentación moderada
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Facilita la fermentación maloláctica
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de espuma

*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 T^a 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

www.lallemandwine.com