



LALVIN CLOS™

Saccharomyces cerevisiae

Para vinos tintos ultra-premium

DESCRIPCIÓN

LALVIN CLOS™ fue seleccionada por la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona (Biotecnología Enológica de la Facultad de Enología) en la zona del Priorato situada en la provincia de Tarragona. Los criterios de selección fueron, en primer lugar, la preservación de las características típicas de los vinos de la región, donde normalmente los niveles de alcohol y polifenoles son elevados.



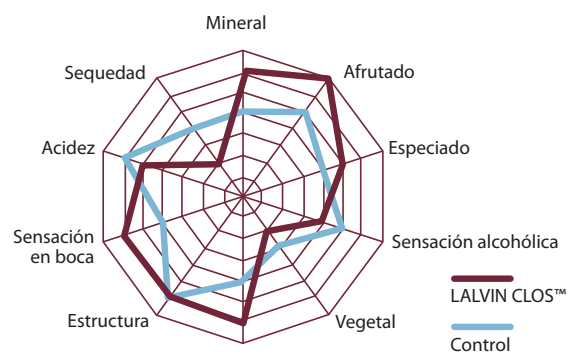
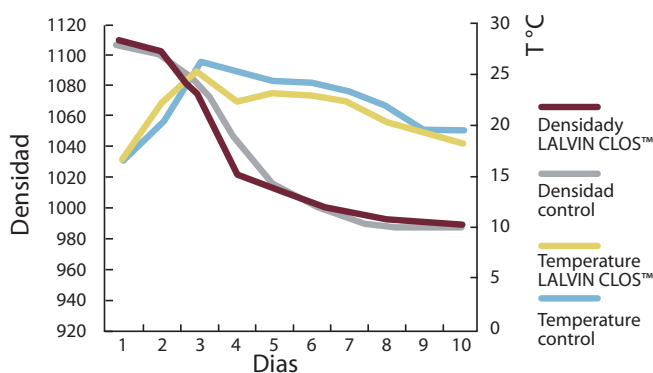
VENTAJAS Y RESULTADOS

Las diferentes vinificaciones realizadas en la zona de origen confirmaron su elevado poder de implantación y fiabilidad en condiciones difíciles, como bajo nivel de nitrógeno en los mostos en un amplio rango de temperaturas.

Los resultados de vinificaciones en diferentes zonas y variedades como Cariñena, Garnacha, Syrah o Tempranillo confirmaron su potencial para la obtención de vinos tintos de alta gama. Valorada especialmente por el aumento de la complejidad aromática y amplitud en boca, dando lugar en todos los casos a una buena diferenciación organoléptica.

Todas estas cualidades, hacen de LALVIN CLOS™ una herramienta ideal para manejar la fermentación alcohólica de los vinos tintos Ultra Premium.

Ensayo comparativo con *Saccharomyces cerevisiae bayanus* en un mosto con elevado alcohol potencial



Resultados tras FAL de un panel profesional de 8 miembros

Bellmunt de Priorat (D.O. Priorat). Grenacha (Brix: 26,3; pH: 3,43; AT: 2,9 g/L).



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*
- Amplio rango de de temperaturas de fermentación: 13 a 32 °C
- Muy alta tolerancia al alcohol: hasta 17%
- Velocidad de fermentación rápida y regular
- Factor competitivo ("Killer K2") activo
- Corta fase de latencia
- Bajas necesidades en nitrógeno asimilable
- Baja producción de acidez volátil
- Alta resistencia al SO₂
- Buena compatibilidad con la fermentación maloláctica

*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:

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. Septiembre 2023.



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