

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN CY 3079

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble
BORGOÑA



Seleccionado por :



www.lallemandwine.com

wine@lallemand.com

LA LEVADURA PARA CHARDONNAYS DE ALTA GAMA Y FERMENTACIÓN EN BARRICA

APLICACIONES

El Chardonnay es seguramente la variedad blanca noble más universal. Con esa nominación es normal que ocupe un sitio privilegiado en zonas vitícolas tan diversas como Chablis, Borgoña, Languedoc, Trentino, California, Chile, Argentina, Australia etc... La diversidad de "terroirs", las diferentes formas de vinificarla (a la "Australiana" o de forma más clásica tipo Borgoña o Chablis) y el número de clones, hacen que los vinos de Chardonnays ofrezcan una gran variedad aromática.

El envejecimiento sobre lías en barrica permite aportar una complejidad aromática suplementaria a los vinos. Para el Chardonnay, este modo de crianza tiene como origen Borgoña.

La levadura Lalvin CY 3079 ha sido seleccionada por el BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) con el objetivo de ensalzar el potencial cualitativo y la expresión aromática de la variedad Chardonnay en los "terroirs" de Borgoña.

A lo largo de su utilización y de los años de experiencia, Lalvin CY 3079 se ha impuesto como la levadura de referencia para los "Chardonnays en barrica". Los aromas normalmente liberados por esta cepa durante su autólisis (notas de mantequilla, pan tostado, levadura) refuerzan los provenientes de la barrica: madera de roble, vainilla y tostado.

Además, gracias a la liberación importante y precoz (desde el final de la fermentación alcohólica) de polisacáridos parietales, la levadura Lalvin CY 3079 confiere a los vinos de Chardonnay una sensación más grasa en boca permitiendo integrar y equilibrar los taninos de la madera.

Desde que su empleo se extendió a los grandes vinos blancos en el mundo, sola o en mezcla de vinos elaborados con otras levaduras, esta levadura está contribuyendo a la complejidad aromática final.

CY 3079

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Neutra con respecto al factor killer
- Buena tolerancia al alcohol : menos de 15´5%v/v alcohol
- Fase de latencia media
- Velocidad de fermentación media
- Final de fermentación lento debido a un fenómeno de autólisis precoz favoreciendo la redondez
- Gama de temperatura de fermentación: 15 a 25°C
- Necesidad importante en nitrógeno fácilmente asimilable. Se recomienda la adición de nutrientes complejos
- Sensible a las carencias en O₂
- Baja producción de acidez volátil
- Producción media de SO₂
- Baja producción de espuma
- Facilita la fermentación maloláctica
- Buena sedimentación de lías

DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco

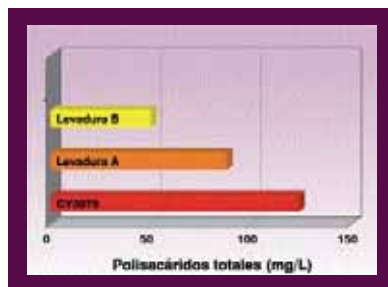
20 a 30 g/hl

Nota: conviene adaptar la dosis de utilización en función del estado sanitario de la vendimia e higiénico de la bodega

PRODUCCIÓN DE POLISACÁRIDOS Y TIPO DE CHARDONNA

Elementos de explicación :

Ciertos polisacáridos liberados durante la fermentación participan en la sensación gustativa de volumen en boca.



Liberación de polisacáridos totales durante la fermentación alcohólica por diferentes levaduras.

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g
- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Usar una vez abierto

DISTRIBUIDO POR:

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

Febrero 2022