



# LALVIN EC1118™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Fermentación segura y aplicación versátil

### DESCRIPCIÓN

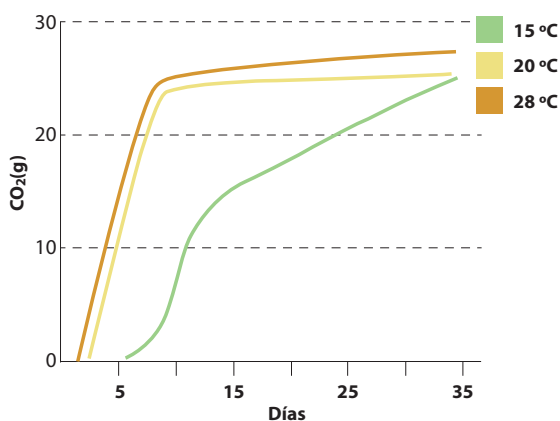
Aislada de la naturaleza en la famosa región francesa de vinos espumosos de alta calidad, LALVIN EC1118™ es mundialmente conocida por sus capacidades fermentativas (tolerancia al alcohol, buena capacidad fermentativa incluso a bajas temperaturas, excelente poder de implantación) y es considerada por muchos como la levadura «universal».

Su perfil sensorial elegante y de bajo impacto, asociado con robustas características para fermentar en un amplio rango de pHs posibilita el uso de esta cepa para la fermentación tanto de vinos espumosos, como vinos blancos y tintos tranquilos.

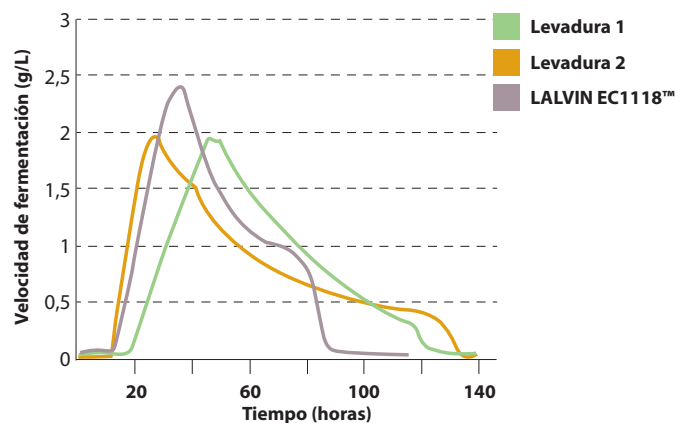


### VENTAJAS Y RESULTADOS

LALVIN EC1118™ se adapta bien a una amplia gama de aplicaciones debido a su bajo impacto en el perfil sensorial y a su rápida implantación controlando eficazmente la microbiota autóctona.



Cinética de fermentación de LALVIN EC1118™ a diferentes temperaturas en mosto sintético



Comparación de la cinética de fermentación entre diferentes cepas de levaduras a 20 °C



## CARACTERÍSTICAS\*

- *Saccharomyces cerevisiae* GAL- (ex var. *bayanus*)
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 10 a 30 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 18%
- Fase de latencia corta
- Alta velocidad de fermentación
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Baja demanda relativa de nitrógeno
- Compatible con la bacteria maloláctica del vino
- Baja producción de acidez volátil
- Producción media de SO<sub>2</sub>
- Producción baja-media de SH<sub>2</sub>
- Recomendado para la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos
- Altamente recomendado para fermentación secundaria de vinos espumosos

\*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:

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