



LALVIN RA17™

Saccharomyces cerevisiae

Expresión aromática de Pinot Noir

DESCRIPCIÓN

LALVIN RA17™ fue seleccionada en Borgoña por el Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). El objetivo fue aislar una cepa capaz de aumentar el potencial cualitativo y la expresión aromática típica del Pinot Noir de la región de Borgoña.



VENTAJAS Y RESULTADOS

LALVIN RA17™ es muy recomendada para la obtención de vinos tintos flexibles y aromáticos. Además es muy conocida por su capacidad para resaltar caracteres varietales. Los vinos fermentados LALVIN RA17™ se pueden mezclar con vinos fermentados LALVIN RC212™ para lograr un mayor equilibrio y complejidad. Es particularmente interesante en Pinot Noir pero también en Gamay.

CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Tolerancia al alcohol: hasta un 15%
- Velocidad de fermentación: regular
- Muy buen rendimiento de alcohol
- Producción de SH₂: muy baja (depende entre otras cosas de la nutrición nitrogenada)
- Producción de espuma: baja

*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