



LALVIN RC212™

Saccharomyces cerevisiae

La levadura de referencia para la fermentación de Pinot Noir con color y estructura

DESCRIPCIÓN

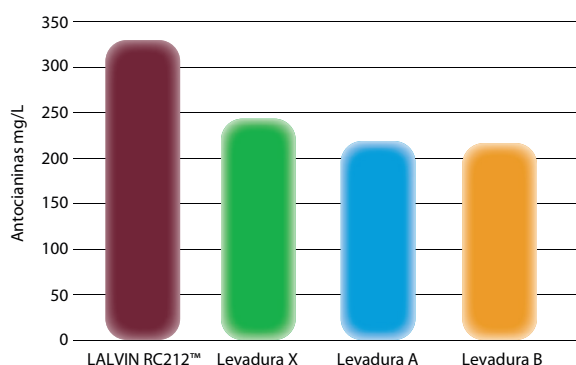
La levadura LALVIN RC212™ (Bourgorouge) ha sido seleccionada de la naturaleza por el BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) por su aptitud para fermentar Pinot Noir intensos del estilo tradicional de Borgoña.



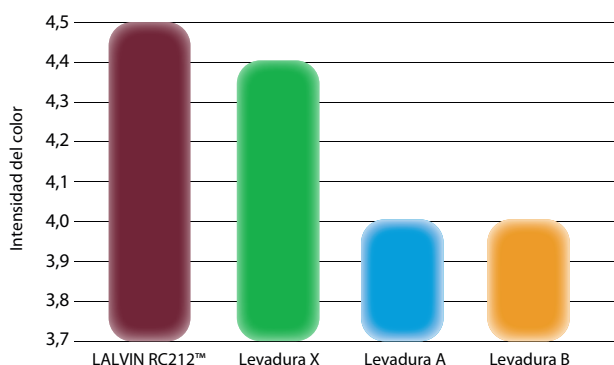
VENTAJAS Y RESULTADOS

Esta levadura es la cepa «referencia» para la producción de Pinot Noir de calidad a nivel mundial. LALVIN RC212™ mejora el contenido polifenólico de variedades como Pinot Noir, Garnacha, Gamay y Zinfandel. Contribuye al desarrollo de vinos Pinot Noir con estructura, cereza madura, fruta fresca y notas especiadas. En comparación con otras levaduras recomendadas para Pinot Noir, el uso de LALVIN RC212™ resulta en vinos con un mayor contenido de antocianos y una mayor intensidad de color debido a la limitada adsorción de polifenoles en sus paredes celulares, limitando así la pérdida de color y manteniendo la estructura del vino durante el envejecimiento.

Contenido en polifenoles



Comparación de la acción de diferentes levaduras sobre el contenido de antocianos



Comparación de la acción de diferentes levaduras sobre la intensidad colorante



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Temperatura óptima de fermentación: 18-30 °C
- Tolerancia al alcohol 16%
- Velocidad de fermentación media
- Fase de latencia media
- Factor competitivo («Killer K2») sensible
- Necesidad media en nitrógeno fácilmente asimilable
- Producción media de acidez volátil
- Compatible con la fermentación FML
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de SH₂
- Sin producción de espuma
- Baja adsorción de polifenoles

*subject to fermentation conditions

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.

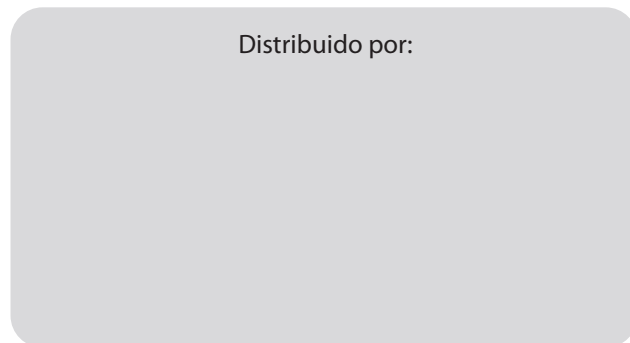
+ Notas:

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