



# LALVIN RHÔNE 2056™

*Saccharomyces cerevisiae*

Para estilos frutales. Aporta complejidad frutal, especiado y una excelente estabilización del color

## DESCRIPCIÓN

LALVIN RHÔNE 2056™ fue seleccionada de entre 1500 cepas por el Inter-Rhône (Asociación profesional de los vinos de la zona de Côtes du Rhône) y el Institut Français de la Vigne et du Vin (anteriormente ITV), por su gran capacidad para mantener y mejorar la expresión frutal varietal en vinos del Valle del Ródano. Produce vinos que reflejan el estilo típico de los vinos del Valle del Ródano.

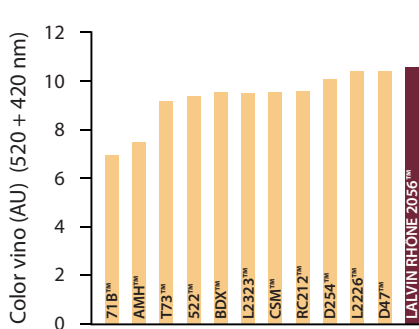


## VENTAJAS Y RESULTADOS

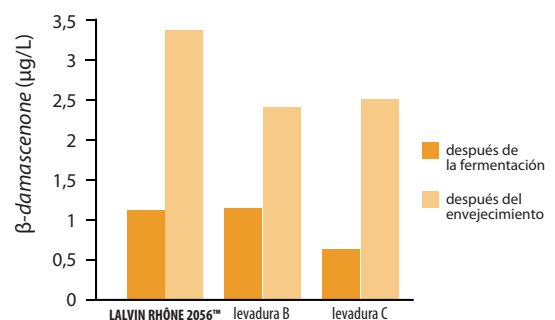
LALVIN RHÔNE 2056™ revela aromas varietales como frutos rojos, notas de violeta y melocotón según la variedad.

Gracias a su destacada producción de  $\beta$ -damascenona contribuye a las notas florales y a mejorar la percepción de la fruta. En variedades tintas, LALVIN RHÔNE 2056™ optimiza la extracción de antocianos y también protege el color debido a la baja actividad de la  $\beta$ -glucosidasa, por lo tanto, es muy recomendable su uso cuando el enólogo busca una buena extracción de color y estabilidad. Además, LALVIN RHÔNE 2056™ es una gran productora de glicerol, lo que favorece la sensación de volumen en boca. Por otra parte, esta levadura presenta una alta tolerancia al alcohol.

LALVIN RHÔNE 2056™ es muy recomendable para variedades tintas como Garnacha, Sangiovese, Syrah, Tempranillo, Gamay y Pinot noir, pero también para vinos rosados y para variedades blancas como Marsanne, Rousanne, Sauvignon Blanc, Semillón y Viognier.



Comparación de la intensidad colorante de vinos de Syrah elaborados con diferentes levaduras (AWRI)



Producción de  $\beta$ -damascenona por diferentes cepas de levadura a partir de precursores en un mosto sintético (García)



Research in collaboration with Washington State University

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*
- Temperaturas optimas de fermentación: 15 a 28 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación rapida
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Media demanda relativa de nitrógeno
- Media producción de acidez volátil
- Media producción de SO<sub>2</sub>
- Media producción de SH<sub>2</sub>
- Baja producción de espuma
- Alta producción relativa de glicerol
- Actividades enzimáticas: acción positiva sobre los precursores de aroma (norisoprenoides)

\*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<sup>a</sup> 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:

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

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