



LALVIN RHÔNE 2226™

Saccharomyces cerevisiae

Tolerancia al alcohol y alto rendimiento fermentativo Estructura y estabilidad del color

DESCRIPCIÓN

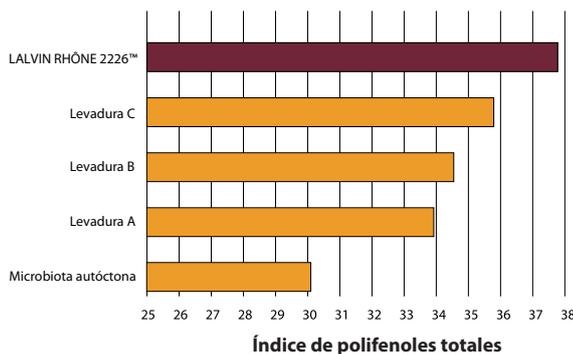
LALVIN RHÔNE 2226™ es una levadura aislada de la naturaleza de Côtes du Rhône. Fue seleccionada por Inter-Rhône, el Comité Interprofessionnel des Vins des Côtes du Rhône (Francia). Posee una excelente tolerancia al alto grado alcohólico y respeta la tipicidad de los vinos tintos de alta calidad para regiones de climas cálidos.



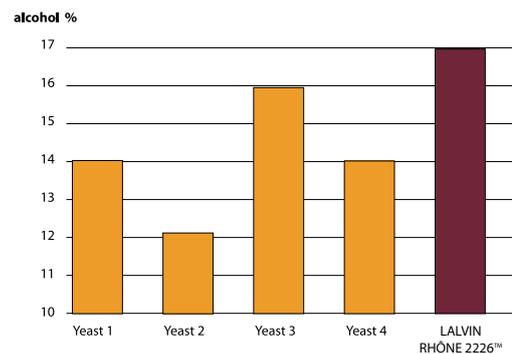
VENTAJAS Y RESULTADOS

Dada su alta tolerancia al alcohol y su corta fase de latencia, LALVIN RHÔNE 2226™ es muy recomendable para vinos tintos procedentes de uvas con alto contenido de azúcar y para vinos de cosecha tardía. Sus parámetros ambientales no solo conducen a la confiabilidad en estas condiciones, sino que contribuyen a la calidad del vino al mejorar la expresión del aroma varietal, la fruta negra, contribuir a la estructura del tanino y mantener una alta intensidad de color.

Estructura tánica y resistencia al alcohol



Efecto de LALVIN RHÔNE 2226™ sobre los polifenoles totales contenidos en Gamay (Cuinier)



Comparación de la resistencia al alcohol entre LALVIN RHÔNE 2226™ y otras cepas de levadura

YSEO™
PROCESS
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*
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 15 a 28 °C
- Puede fermentar hasta 30-35 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 17%
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación: rápida
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Demanda de nitrógeno: media-alta
- Baja producción de acidez volátil
- Producción moderada de SO₂
- Baja producción de SH₂
- Formación de espuma: media
- Baja producción de acetaldehído

*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. Marzo 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture