



# LALVIN RHÔNE 2323™

*Saccharomyces cerevisiae*

Realza el contenido de polifenólico y la estructura de los taninos

## DESCRIPCIÓN

LALVIN RHÔNE 2323™ fue seleccionada por el servicio técnico del Comité Interprofesional de los vinos AOC Côtes du Rhône y de la Vallée du Rhône (CIVCRVR), Francia. La selección fue llevada a cabo de una colección de más de 600 cepas de levadura, llevada a cabo durante 15 años en los viñedos de la región.

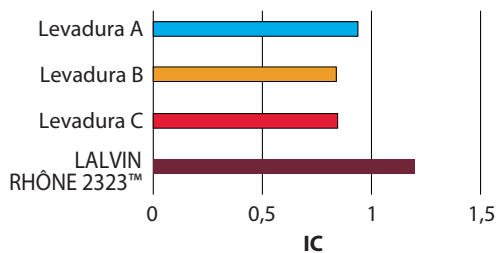
Esta levadura se recomienda para la fermentación de vinos tintos y fue conservada por su elevada resistencia al alcohol, baja producción de acidez volátil y una buena extracción de compuestos fenólicos.



## VENTAJAS Y RESULTADOS

Esta levadura es muy adecuada para vinos tintos premium elaborados a partir de mostos con alto potencial polifenólico. Gracias a la extracción eficaz de polifenoles, la estructura de los taninos mejora gracias a una mayor polimerización. Además, esta levadura potencia las notas a regaliz y grosella negra y mantiene una intensidad de color relativamente moderada.

### Estructura tánica y resistencia al alcohol



Influencia de la levadura en la intensidad del color (IC) al final de fermentación alcohólica, Garnacha (CIVCRVR).

Varietal	Levadura	% vol.	VA g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	IC	DO280 nm
Garnacha	LALVIN RHÔNE 2323™	13,35	0,27	5,1	50,3
	A	13,5	0,35	4,5	47,4
	B	13,4	0,3	4,6	47,3
Syrah	LALVIN RHÔNE 2323™	13,1	0,31	21,1	89,7
	A	13,45	0,38	20,9	90,1
	B	12,8	0,38	18,5	81,8

Características del vino dependiendo de la 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*
- Temperatura de fermentación óptima: 15 a 28 °C
- Tolerancia al alcohol: 15%
- Velocidad de fermentación regular y moderada
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Corta fase de latencia
- Necesidades en nitrógeno asimilable elevadas
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de SH<sub>2</sub>

\*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:

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](http://www.lallemandwine.com)