



# LALVIN QD145™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Vinos tintos para envejecer

### DESCRIPCIÓN

Igual que los vinos redondos y fáciles de beber son fuertemente apreciados por los consumidores, existe siempre una demanda por los vinos de guarda que reposan en la bodega y son consumidos tras muchos años de envejecimiento.

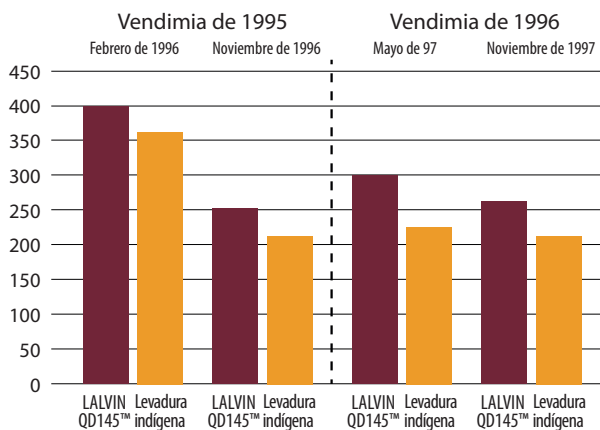
Tradicionalmente, estos vinos son elaborados para que tengan una elevada estructura tánica y una alta intensidad colorante. LALVIN QD145™ ha sido aislada en la región de Dao, Portugal, por la Comisión Vitivinícola Regional de Dao, para la elaboración de vinos de larga guarda.



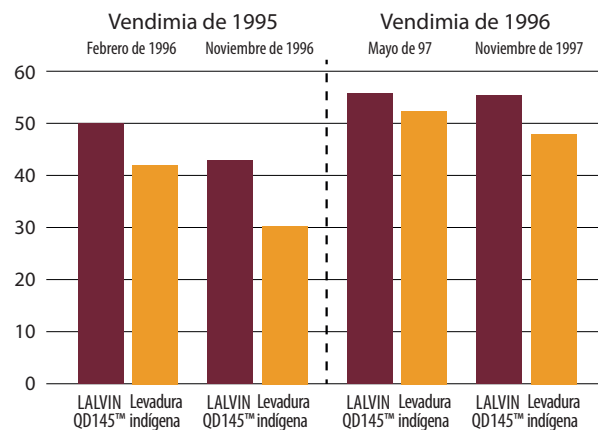
### VENTAJAS Y RESULTADOS

Los vinos elaborados con LALVIN QD145™ son reconocidos por su estructura tánica y color. Posee gran poder de implantación, permitiendo tener control sobre la flora indígena incluso cuando las condiciones higiénicas no son las ideales. De esta forma se conseguirán vinos con menor acidez volátil.

#### Antocianos (mg/L)



#### Polifenoles totales



Comparación entre vinos elaborados con LALVIN QD145™ y la levadura indígena.  
Valores medidos durante el envejecimiento.



## CARACTERÍSTICAS\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Amplio rango de de temperaturas de fermentación: 15 a 30 °C
- Tolerancia al alcohol: hasta 15%
- Cinética fermentativa regular y moderada
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Corta fase de latencia
- Necesidad media en nitrógeno asimilable
- Baja producción de acidez volátil
- Muy baja producción de SO<sub>2</sub>
- No produce SH<sub>2</sub>
- Baja producción de alcoholes superiores
- Favorece la extracción de antocianos y otros compuestos fenólicos

\*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
- 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