



LALVIN 71B™

Saccharomyces cerevisiae

La levadura para vinos jóvenes afrutados

DESCRIPCIÓN

Aislada por INRAE (Instituto Nacional de Investigación Agrícola), Narbona, Francia, LALVIN 71B™ es una opción ideal para producir vinos tintos jóvenes frescos y afrutados.

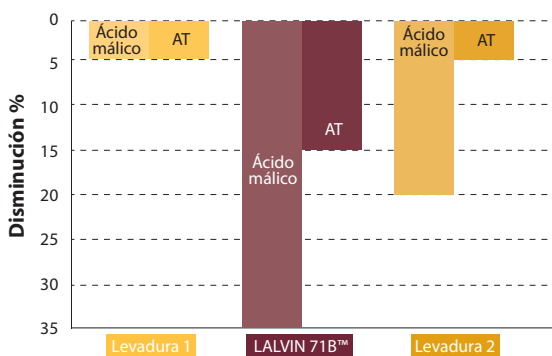


VENTAJAS Y RESULTADOS

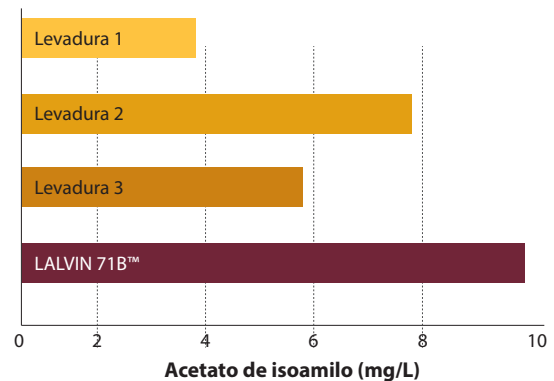
LALVIN 71B™ es una gran productora de ésteres, que da lugar a vinos con un aroma afrutado característico y realza el perfil aromático de los vinos fermentados a partir de variedades neutras. Además, metaboliza parte del ácido málico que contienen los mostos suavizando el paladar del vino. Es muy interesante su uso en mezclas con otros vinos para lograr el estilo de vino deseado.

Finalmente, LALVIN 71B™ tiene la capacidad de adsorber una parte de los compuestos polifenólicos en su pared celular, limitando la aspereza de la estructura tánica de los vinos tintos jóvenes.

Degradación del ácido málico y producción de ésteres amílicos



Disminución de la concentración de ácido málico y de la acidez total. Comparación entre levaduras diferentes en mosto Chardonnay. (Pilone *et al.*)



Producción de acetato de isoamilo por diferentes levaduras en mosto sintético a 20 °C.

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 30 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 14%
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación rápida
- Factor competitivo («Killer K2») sensible
- Bajas necesidades en nitrógeno asimilable
- Facilita la fermentación maloláctica
- Producción media de acidez volátil
- Baja producción de SO₂
- Metaboliza entre 20 a 40 % del ácido málico del mosto
- Necesidades en factores de supervivencia en vinificaciones deficientes en O₂
- Alta producción de esteres amílicos
- Producción de glicerol: entre 3,2 y 3,8 g/100 g de azúcar fermentado

*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