



LALVIN SENSY™

Saccharomyces cerevisiae

Una nueva generación de levaduras enológicas que ayuda a expresar el potencial sensorial de vinos blancos

DESCRIPCIÓN

La selección de LALVIN SENSY™ fue posible en gran medida gracias a un estudio colaborativo entre el Grupo ICV, Lallemand Oenology, SupAgro e INRAE Montpellier (Francia). El uso de la técnica QTL (Quantitative Trait Locus) ha permitido desarrollar una innovadora técnica de selección de cepas de levadura que producen bajos niveles de SO₂, SH₂ y acetaldehído.

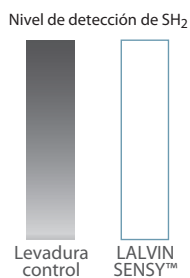
El SH₂, confiere aromas negativos al vino. Esto puede ser considerado como un verdadero problema, especialmente en el caso de vinos blancos varietales, provocando una pérdida de la calidad y enmascarando los aromas positivos. La baja capacidad de LALVIN SENSY™ en relación a este tipo de compuesto, es una gran ventaja a la hora de expresar los aromas de uvas blancas de calidad. La baja producción de acetaldehído de LALVIN SENSY™ es una gran ventaja para la estabilización de la mayor parte de los vinos con dosis moderadas de SO₂ combinado con las ventajas de una levadura óptima para la fermentación en condiciones de elaboración de vinos blancos.



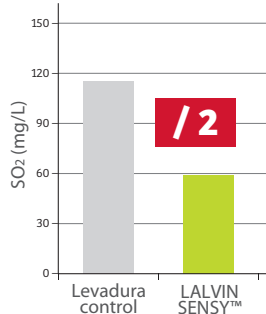
VENTAJAS Y RESULTADOS

LALVIN SENSY™ ha sido caracterizada y seleccionada por su baja producción de H₂S, SO₂ y acetaldehído con la seguridad de completar la fermentación alcohólica especialmente cuando se busca la expresión de aromas varietales. LALVIN SENSY™ produce vinos más abiertos en relación a vinos fermentados con otras levaduras que muestran notas más reductivas. LALVIN SENSY™ tiene la capacidad de contribuir al volumen en boca.

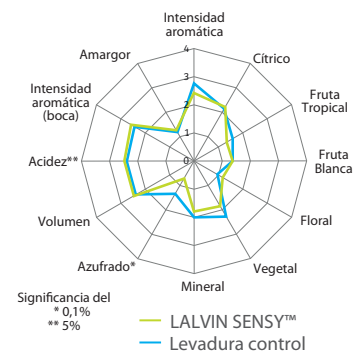
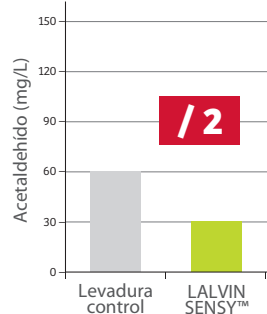
SH₂



SO₂ total



Acetaldehído



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 óptima de fermentación: 12 a 18 °C
- Tolerancia al alcohol hasta: 14,5%
- Velocidad de fermentación regular
- Factor competitivo ("Killer K2") activo
- Muy buena implantación
- Fase de latencia muy corta
- Bajas necesidades en nitrógeno fácilmente asimilable
- Baja producción de SH₂
- Muy baja producción de SO₂
- Baja producción de acidez volátil (< 0,35 g/L)
- Baja producción de acetaldehído
- Respeta y contribuye a ensalzar los aromas varietales

*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
- 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. Septiembre 2023.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑERO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture