



LALVIN OPALE 2.0™

Saccharomyces cerevisiae

Para vinos blancos y rosados con notas cítricas y exóticas

DESCRIPCIÓN

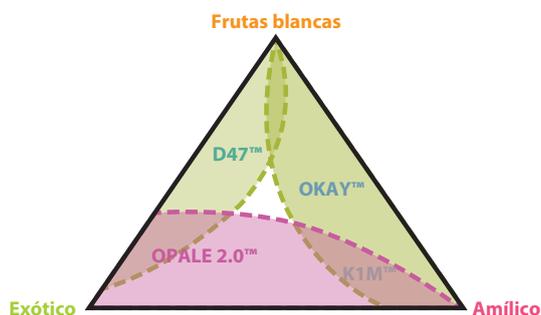
La selección de LALVIN ICV OPALE 2.0™ fue posible gracias a un estudio en colaboración entre el Grupo ICV, Lallemand Oenology, SupAgro y el INRAe Montpellier. Este estudio, utilizando la técnica QTL (Quantitative Trait Loci), fue utilizada durante la Tesis: Identificación de las bases moleculares de las propiedades tecnológicas de las levaduras enológicas (Jessica Noble, Tutor: Bruno Blondin, 2011). Este trabajo resultó en la aplicación de una patente presentada por el INRAe y Montpellier SupAgro: «Method of control on the production of sulfites, hydrogen sulfur and acetaldehyde by yeast (Variants MET2 / SKP2)». Este enfoque ha permitido el desarrollo de una innovadora técnica de selección de levaduras que producen bajos niveles de SO₂, SH₂ y acetaldehído.



VENTAJAS Y RESULTADOS

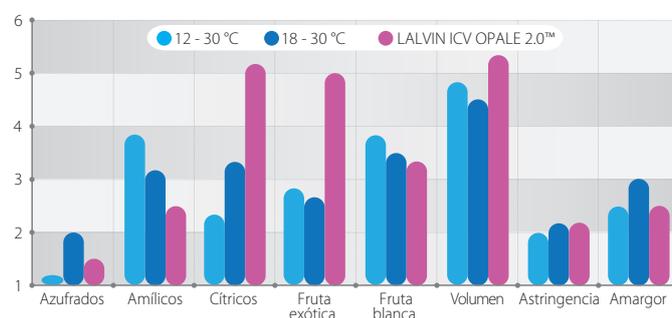
LALVIN ICV OPALE 2.0™ exhibe una especial habilidad para producir muy bajos niveles de SH₂ y SO₂. Además, los niveles finales de acetaldehído en vinos fermentados con LALVIN ICV OPALE 2.0™ serán un buen activo para estabilizar muchos de los vinos con niveles moderados de SO₂. Tiende a contribuir con notas afrutadas exóticas, tropicales y cítricas. LALVIN ICV OPALE 2.0™ es una buena alternativa a otras levaduras enológicas seleccionadas para obtener más frescura en los vinos.

Perfil aromático



Chardonnay prensa directa – Desfangado estático en frío

13,4 % vol. – pH 3,35 – málico 2,6 g/L – NFA 245 mg/L



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 28 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 15 %
- Fase de latencia corta
- Vigor fermentativo moderado
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Bajas necesidades en nitrógeno
- Muy bajo potencial de producir SO₂
- Baja producción de espuma
- Baja producción de acetaldehído
- Baja producción de AV
- Fiable en fermentaciones de mostos muy clarificados
- Pof Negativa

*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 Tª 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.

Esta levadura ha sido seleccionada utilizando el procedimiento QTL (Quantitative Trait Locus) resultante de un proyecto de investigación en colaboración con el INRAE. La tesis doctoral «Identificación de las bases moleculares de las propiedades tecnológicas de las levaduras vínicas» (Jessica Noble, Asesor: Bruno Blondin, 2011) permitió el desarrollo de una innovadora técnica de selección de levaduras que producen niveles muy bajos o nulos de SO₂, H₂S y acetaldehído. Este trabajo dio lugar a una solicitud de patente cumplimentada por el INRAE: «Método de control de la producción de sulfitos, ácido sulfhídrico y acetaldehído por levaduras (Variantes MET₂ /SKP₂)». Este mapeo QTL y el método de backcrossing se aplicaron para seleccionar esta levadura. Método de selección patentado por el INRAE (EP2807247).



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture