



EC1118 ORGANIC™

La versión «orgánica» de la mundialmente conocida LALVIN EC1118™

DESCRIPCIÓN

EC1118™ Organic es una levadura que reúne todas las condiciones de la producción de levadura biológica, exigidos por la normativa de la UE (2018/848 y 2021/1165) y la certificación orgánica de SGS (SGS Orgánica). El proceso de producción en su conjunto incluye únicamente productos certificados como orgánicos.

EC1118™ Organic ha sido seleccionada por su gran rendimiento y fiabilidad para usar en un amplio rango de aplicaciones.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Aislada de la naturaleza en la famosa región francesa de vinos espumosos de alta calidad, EC1118™ Organic es una versión de «producción orgánica» de la mundialmente conocida LALVIN EC1118™ que fue seleccionada por sus aptitudes en fermentación (tolerancia al alcohol, buena capacidad fermentativa incluso a bajas temperaturas, alta capacidad de colonización).

Su perfil sensorial elegante y de bajo impacto que junto con sus características robustas de fermentación permite que esta levadura sea una referencia mundial en fermentación.

CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae Gal-* (ex var. *bayanus*)
- Recomendada para la producción de vinos blancos, rosados y tintos.
- Rango de temperatura óptima: entre 15 y 25 °C
- Alta tolerancia al alcohol 16%
- Bajas necesidades en nitrógeno
- Fase de latencia corta a media
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SH₂
- Producción moderada de SO₂
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Baja producción de espuma

*sujeto a condiciones de fermentación

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.



INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

A. Rehidratación sin protector de levadura:

Dosis: 20 a 40 g/hL

1. Rehidratar la levadura en 10 su peso en agua (Tª del agua entre 35 °C a 40 °C).
2. Suspender la levadura agitando suavemente y esperar 20 minutos.
3. Adicionar mosto a la rehidratación de levadura para bajar la Tª de forma gradual para que la diferencia entre la Tª del mosto y de la rehidratación de levadura no supere los 5 -10 °C.
4. Inocular 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 alguno de nuestros productos de la gama GO-FERM™ (protectores de levadura) durante la rehidratación de levaduras. Siga las instrucciones de rehidratación de acuerdo al producto GO-FERM™ seleccionado.

+ Notas:

El tiempo total de rehidratación no debe exceder los 45 minutos. Es crucial que se utilice un recipiente limpio para rehidratar la levadura. La rehidratación directamente en el mosto no es aconsejable. Asegúrese de que la nutrición de la levadura se maneje 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. Marzo 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑERO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com