



IONYS^{WF}™

¡Más acidez, más equilibrio!

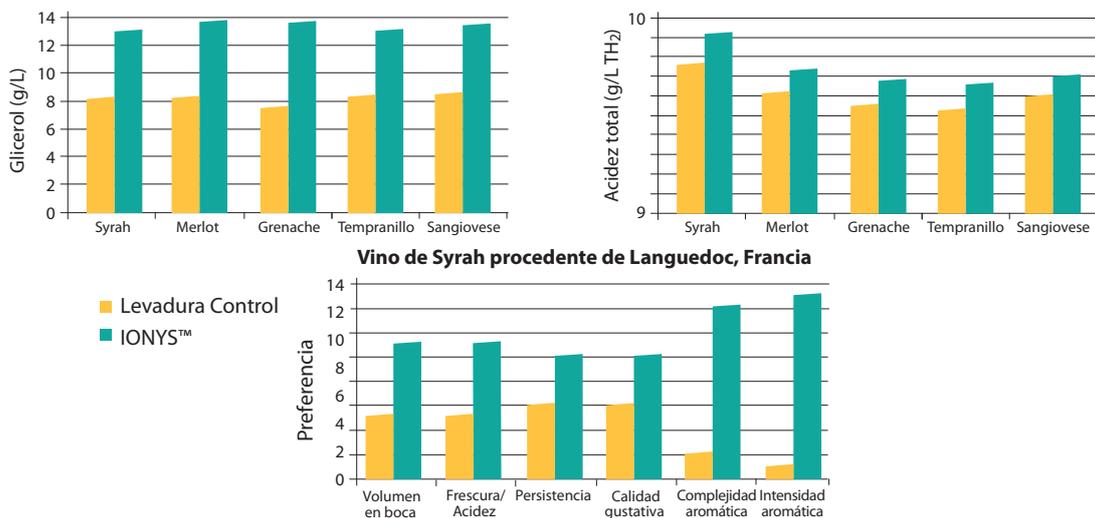
DESCRIPCIÓN

IONYS^{WF}™ es la primera levadura enológica que ha sido seleccionada dentro de la especie *Saccharomyces cerevisiae* por su capacidad de acidificar naturalmente el mosto durante la fermentación. IONYS^{WF}™ es el resultado de un proyecto de investigación entre Lallemand Oenology y el INRAe (Institute National de Reserche Agronomique) en Montpellier, Francia. El objetivo de esta colaboración fue seleccionar una levadura enológica más adaptada las condiciones de calentamiento global. IONYS^{WF}™ es ideal para elaboraciones de vinos tintos, rosados y blancos, procedentes principalmente de climas cálidos o para variedades donde los enólogos necesitan equilibrar la falta de acidez. En vinos tintos, favorece la adaptación a la crianza manteniendo un correcto equilibrio en boca (sensación de acidez agradable) así como al perfil aromático. En vinos blancos y rosados fermentados con IONYS^{WF}™ se intensifica la complejidad aromática con una excelente acidez.



VENTAJAS Y RESULTADOS

IONYS^{WF}™ es una levadura de *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada con un metabolismo único y singular capaz de producir más glicerol y ácidos orgánicos (málico, α-cetoglutarico y ácido succínico).



Evaluación sensorial por un panel de catadores profesionales
(16 participantes: periodistas, Master of Wine y compradores de vino).

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*

- Alto poder acidificante: Diferencias en acidez total: +0,4 a 1,4 g/L / disminución de pH: 0,04 a 0,2.
- Alta producción de glicerol (+30 a 40% comparada con la media y hasta 15 g/L)
- Menor producción de alcohol (0,4 – 0,8% v/v comparada con la media en condiciones de bodega)
- Muy baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SO₂
- Tolerancia al etanol: 15,5%
- Necesidades en nitrógeno: Muy elevadas (necesaria una nutrición apropiada)
- Fase estacionaria larga pero constante
- Rango de T° óptimo:
 - 24 °C – 28 °C para vinos tintos
 - 16 °C - 18 °C para vinos blancos y rosados

*sujeto a condiciones de fermentación

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 (T^a 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 T^a de forma gradual para que la diferencia entre la T^a 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.

Una nutrición equilibrada es de primordial importancia para la levadura del vino durante la fermentación. Primera adición de FERMAID O™ al inicio de la fermentación. Segunda adición del nutriente complejo Lallemand alrededor de 1/3 del agotamiento del azúcar (el final del crecimiento exponencial y el inicio de la fase estacionaria). Gestión de la FML: debido a la importante producción de ácidos orgánicos de IONYSwF™ (incluido el ácido málico), recomendamos evitar el uso de ML PRIME™ en coinoculación para conseguir la fermentación maloláctica. Cualquier otra bacteria del vino seleccionada por Lallemand en coinoculación es compatible y recomendada cuando se utiliza IONYSwF™.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en envases de 500 g.
- Almacenar entre 4 – 11 °C. 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. Marzo 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com