



# LALVIN TANGO™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Levadura para Malbec de alta gama

### DESCRIPCIÓN

LALVIN TANGO™ fue aislada por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en la zona de La Consulta (Valle de Uco, Mendoza, Argentina) durante un proyecto de selección de levaduras sobre fermentaciones de la variedad Malbec.

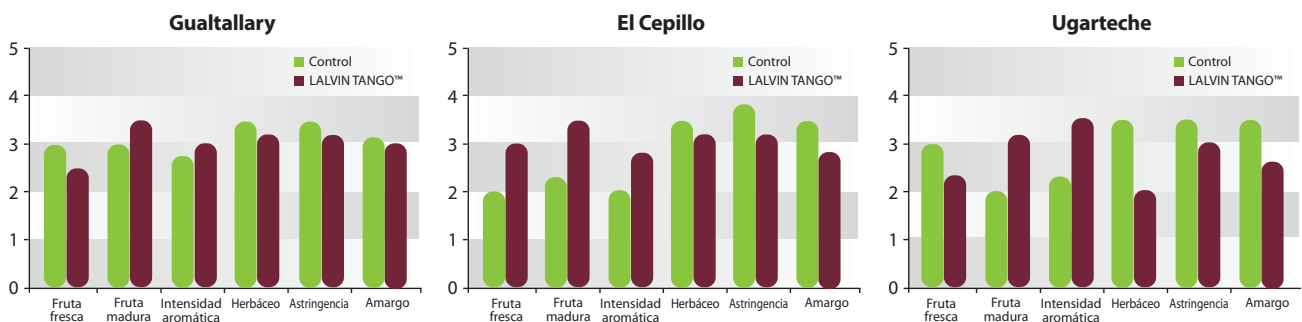


### VENTAJAS Y RESULTADOS

Dentro del proyecto, se prestó especial atención al análisis sensorial de los vinos a partir de diversas levaduras seleccionadas de referencia y muy utilizadas en esta variedad, donde LALVIN TANGO™ destacó por el aumento de la calidad, manteniendo la tipicidad de los vinos de la región.

En estudios realizados por el INTA sobre fermentaciones a partir de uvas procedentes de diferentes regiones de Mendoza, y en experiencias llevadas a cabo en diversas bodegas de la región, LALVIN TANGO™ se ha destacado por sus buenas propiedades fermentativas, ayudando a revelar el perfil de fruta característico de la variedad y el impacto sobre la percepción de estructura y equilibrio en boca.

### Perfil sensorial



Análisis sensorial realizado por un panel de catadores expertos (INTA, Mendoza), sobre vinos resultantes de fermentaciones de uvas procedentes de 3 zonas de Mendoza (Gualtallary, El Cepillo y Ugarteche).

**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: 15 a 28 °C
- Tolerancia al alcohol: 15,5%
- Velocidad de fermentación regular
- Factor competitivo («Killer K2») neutral
- Corta fase de latencia
- Necesidades medias en nitrógeno
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- Exaltación de los aromas varietales, con incremento de las notas de fruta madura
- Respeto del color y de la estructura polifenólica

\*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<sup>a</sup> 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:

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 VIÑEDO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture