



VELLUTO EVOLUTION™

Saccharomyces cerevisiae

¡Marca la diferencia!

DESCRIPCIÓN

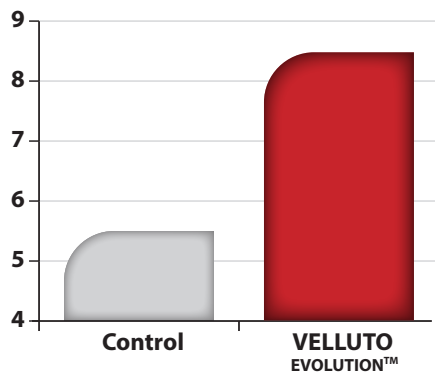
Seleccionada en España por el CSIC IATA (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), VELLUTO EVOLUTION™ se caracteriza por una alta producción de glicerol junto con aromas frutados y balsámicos. Durante varios años de selección e investigación, además de las experiencias en bodegas en diferentes zonas vitivinícolas, VELLUTO EVOLUTION™ ha demostrado su interés para la producción de vinos con complejidad y volumen, en variedades como Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Tempranillo, Bobal y Monastrell.



VENTAJAS Y RESULTADOS

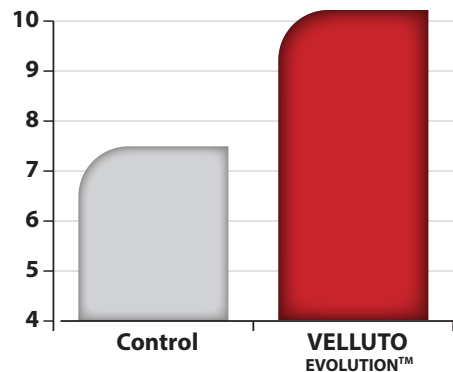
La alta producción de glicerol de la VELLUTO EVOLUTION™ ayuda a obtener vinos tintos muy sápidos y con mucho cuerpo, con un paladar medio suave muy interesante. Su característico metabolismo secundario produce habitualmente cantidades significativas de caproato de etilo, caprato de etilo y fenil etanol, que aporta a los vinos notas florales y aromas afrutados.

Bobal - Valencia - España
Vino tinto estilo joven - 13,6% Alcohol vol.
Glicerol (g/L)



Comentarios de cata de los enólogos:
"Aromas frutales con notas orales, con cuerpo y suave sensación en boca, sápidos y listos para beber".

Tempranillo - Rioja - España
Vino tinto para crianza - 13,5% Alcohol vol.
Glicerol (g/L)



Los enólogos comentan: "Algunos aromas interesantes relacionados con notas balsámicas que añaden complejidad a la mezcla. En boca, el vino es realmente suave en esta etapa (final de MLF)".

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.

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY



CARACTERÍSTICAS*

- Híbrido *Saccharomyces cerevisiae / uvarum*
- Factor competitivo ("Killer K2") positivo
- Alta producción de glicerol
- Buena cinética fermentativa: comienzo rápido y final seguro
- Resistencia a bajas temperaturas > 12 °C (óptima entre 24 y 26 °C, vinificación de tintos)
- Resistencia al alcohol: 15%
- Requerimientos nutricionales: medio-altos
- Baja producción de SO₂
- Buena compatibilidad con la fermentación maloláctica

*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 y 10 kg
- 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 VINADO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture