



# LALVIN PERSY™

*Saccharomyces cerevisiae*

Para vinos tintos limpios y equilibrados con respeto varietal

## DESCRIPCIÓN

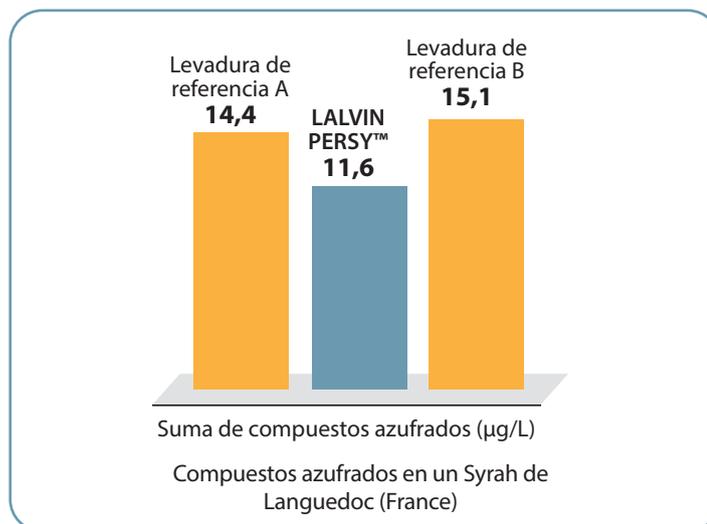
LALVIN PERSY™ es altamente recomendada para elaborar vinos con plena expresión de aroma varietal. Gracias a sus propiedades únicas, tales como la no producción de SO<sub>2</sub> y con niveles no perceptibles de SH<sub>2</sub>, LALVIN PERSY™ es la elección correcta para fermentar variedades como Shiraz, Tempranillo o Pinot noir, lo que mejora la percepción del carácter frutal, la frescura y la persistencia de aroma.

La selección de LALVIN PERSY™ ha sido realizada a través de un estudio colaborativo entre Lallemand, Montpellier SupAgro e INRAe Montpellier. Esta técnica innovadora de selección levaduras ha sido patentada: «Método de control en la producción de sulfitos, sulfhídrico y acetaldehído por levadura».



## VENTAJAS Y RESULTADOS

LALVIN PERSY™ muestra una excelente capacidad fermentativa, tolerancia al alcohol y una buena compatibilidad con FML. Los vinos fermentados con LALVIN PERSY™ a partir de diferentes variedades muestran un impacto perceptible en la sensación de volumen en boca, con taninos redondos y suaves.



**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*
- Temperatura óptima de fermentación: 15-28 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Fermentación moderada a rápida
- Factor competitivo («Killer K2») positivo
- Excelente compatibilidad con la FML
- Bajo necesidades en nitrógeno
- Producción de SO<sub>2</sub> baja o nula
- Baja producción de compuestos combinables con el SO<sub>2</sub>
- Niveles no perceptibles de SH<sub>2</sub>
- Baja producción de acidez volátil
- Recomendada para la elaboración de vino tinto

\*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 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.

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 SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S 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 MET<sub>2</sub>/SKP<sub>2</sub>)». 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