



SAUVY™

Saccharomyces cerevisiae

Para una expresión óptima de aromas típicos varietales

DESCRIPCIÓN

Una levadura indicada para vinos, donde se busca una elevada intensidad aromática, especialmente si se desea la expresión derivada de los tioles volátiles.

SAUVY™ ha sido seleccionada a partir de un estudio microbiológico innovador debido a su metabolismo único y sus actividades enzimáticas que resultan en un elevado potencial para el consumo de precursores y liberación de tioles volátiles, especialmente 4MMP (también conocido como 4MSP).

Combinando estas propiedades y habilidades distintivas para expresar otros aromas, SAUVY™ es ideal para la producción de vinos blancos frescos y aromáticos. Los vinos fermentados con SAUVY™ muestran un perfil sensorial con descriptores del tipo boj, grosellas, hoja de tomate, fruta de la pasión, cítricos y grosella negra. SAUVY™ además ayuda a obtener una sensación en boca más refrescante.

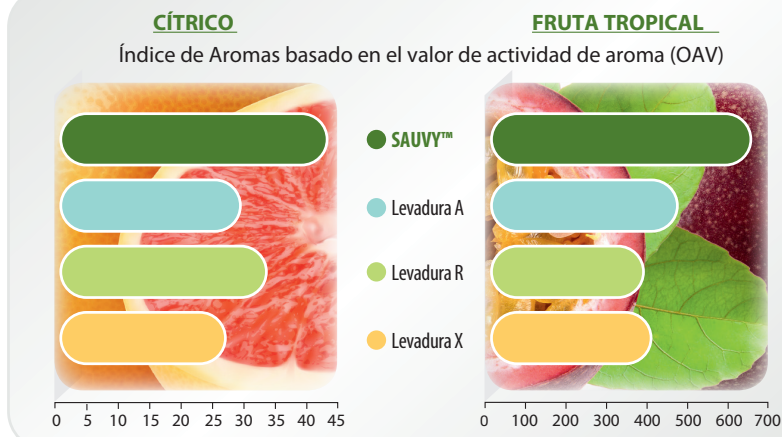
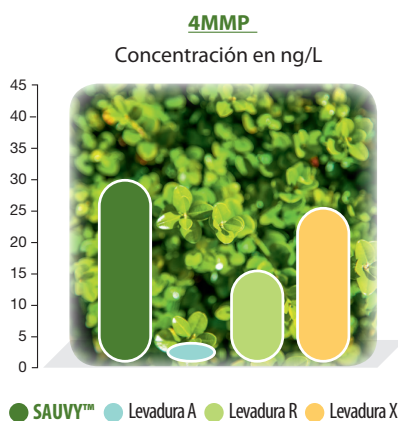
Variedades recomendadas: Todas las variedades típicas como Sauvignon Blanc, Verdejo, Colombard, etc.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Ensayo realizado en Sauvignon Blanc, Francia.

11,5% vol; pH : 3,27; A.T: 7,5 g/L (TH₂)





CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Rango de temperatura óptima de fermentación: 16-20 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 14.5%
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Necesidades en nitrógeno medias a altas
- Velocidad de fermentación media - alta
- Baja producción de SO₂
- La combinación de factores limitantes en el momento de la inoculación (baja temperatura, SO₂ libre elevado, pH bajo) podría dar lugar a una fase de latencia más larga.
- Baja producción de SH₂
- Muy baja producción de acidez volátil

*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. Octubre 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture