



1895C™

Saccharomyces cerevisiae

La bella durmiente

DESCRIPCIÓN

La levadura 1895C™ fue descubierta en 2008 por el profesor Dr. Jürg Gafner en una botella de vino blanco de 1895 elaborado con la variedad Räschling, cerca del Lago Zúrich (Suiza) en la bodega Schwarzenbach. Este trabajo se realizó dentro del proyecto "Swiss Wineyeast GMBH" permitiendo aislarla con éxito para poder utilizarla en la actualidad.

Las características únicas de fermentación de la 1895C™ proporcionan unos resultados excelentes en vinos blancos, rosados y espumosos.

Al ser su estructura celular más pequeña produce menor cantidad de biomasa y de lías en comparación con otras levaduras enológicas permitiendo la expresión del carácter varietal en los vinos.



VENTAJAS Y RESULTADOS

Los vinos elaborados con 1895C™ destacan por su perfil aromático, representativo en cada caso de su tipicidad varietal; consiguiendo las mejores clasificaciones en concursos de vinos.

Otra excelente característica fermentativa de 1895C™ es su capacidad para conseguir vinos con bajos niveles de azúcar residual; incluso en mostos con elevado contenido inicial elevado, ya que en comparación con otras cepas de levadura puede alcanzar fermentaciones completas en vinos con un ratio de G/F < 0,1 g/L.

En comparación con el resto de las levaduras enológicas, solo se genera 1/3 de la biomasa durante la fermentación sin formación de espuma.

Sus características únicas de fermentación y metabólicas hacen que 1895C™ sea una levadura ideal para vinificar vinos blancos, rosados, tintos y espumosos.

Niveles bajos de ácido acético incluso en vinos con contenido elevado en alcohol.

Mínima formación de H₂S y SO₂ en condiciones favorables de fermentación.

CARACTERÍSTICAS

- Inicio rápido de FA
- Seguridad fermentativa
- Tolerancia al alcohol > 15 % v/v
- Rango de Tª óptima : 15 - 32°C
- Requerimientos nutricionales bajos. Se recomienda una nutrición orgánica o compleja.
- Carácter fructofílico que permite una fermentación completa incluso cuando el ratio G/F < 0.1
- Muy baja producción de acidez volátil
- Baja producción de H₂S
- Influencia neutra en relación a FML
- Válida en amplio rango de condiciones

INSTRUCCIONES DE USO

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (Tª entre 35 - 40°C).
2. Disolver mediante agitación suave y esperar 20 min.
3. Adicionar mosto a la rehidratación de levadura para bajar la Tª de forma gradual, para que la diferencia entre la Tª del mosto y de la rehidratación de levadura no supere los 5 - 10°C.
4. Inocular al mosto.

Comentarios:

El tiempo total de rehidratación no debe exceder de 45 min.

El material usado para la rehidratación debe estar completamente limpio.

Rehidratar en mosto directamente no está recomendado.

En mostos con GAP elevado (> 13% v/v), baja turbidez (< 80 NTU) u otras condiciones difíciles se recomienda usar el protector GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ a 30 g/hL durante la rehidratación de la levadura.

Para un desarrollo óptimo de la levadura, se recomienda una nutrición adaptada a las condiciones iniciales.

ENVASE Y CONSERVACIÓN

- Disponible en 500 g
- Almacenar en lugar seco
- Usar una vez abierta

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

La información en este documento es fidedigna según nuestra experiencia y conocimiento. Sin embargo, esta FT no implica una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Junio 2022

© Danstar Ferment AG, Poststrasse 30, CH - 6300 Zug | danstaroffice@lallemand.com | www.swiss-wineyeast.ch



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

Soluciones biológicas con visión de futuro - Ser original es clave para tu éxito. En Lallemand Oenology, aplicamos nuestra pasión por la innovación maximizamos nuestras competencias en producción y compartimos nuestra especialización para seleccionar y desarrollar soluciones microbiológicas naturales. Comprometidos con la personalidad individual de tu vino, apoyamos tu originalidad, mientras que cultivamos la nuestra propia.