



HOP WR™

Saccharomyces cerevisiae

Seleccionada para la inoculación directa
de blancos y rosados.

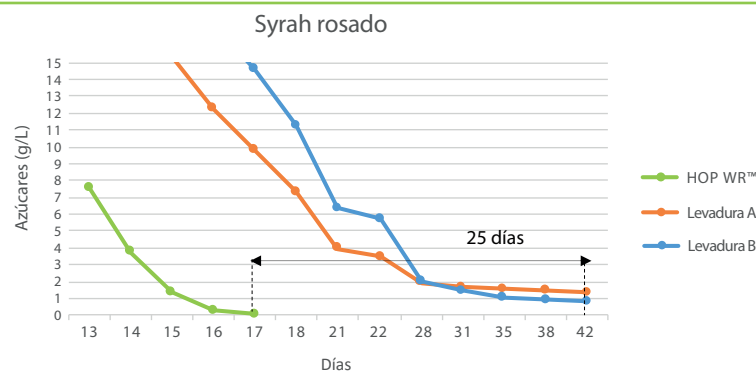
DESCRIPCIÓN

HOP WR™ procede de un programa de investigación, «Sciences pour l'Oenologie», en colaboración con el INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'alimentation et l'Environnement) bajo el marco de un proyecto europeo Marie-Curie ITN denominado «YEASTCELL». Uno de los principales objetivos de este programa era comprender y mejorar la resistencia al estrés de las levaduras cuando se inoculan en un mosto sin rehidratación previa. A través de un método de selección innovador y no-OGM basado en la adaptación evolutiva y centrado en las condiciones de vinificación en blanco y rosado, HOP WR™ demostró características excepcionales que le permiten soportar condiciones difíciles desde la inoculación sin rehidratación previa hasta el final de la fermentación.

Referencia: Ferreira D. (2017) *Stress resistance during the lag phase of wine fermentation and development of optimized yeasts*. PhD Thesis, École Doctorale GAIA, Montpellier.

BENEFICIOS Y RESULTADOS

- Capacidad intrínseca para contrarrestar los efectos de la falta de rehidratación gracias a un método de selección original y único.
- Específicamente seleccionada para ofrecer un rendimiento fermentativo óptimo y un perfil sensorial limpio cuando se utiliza en inoculación directa, incluso en condiciones difíciles de vinificación de vinos blancos y rosados.
- Su bajo consumo de ácido málico ayuda a mantener la frescura de los vinos blancos y rosados.



Fin de la fermentación alcohólica de Syrah rosado (Languedoc, Francia). Todas las levaduras fueron inoculadas sin rehidratación previa a la misma dosis (25 g/hL).

Las levaduras A y B se promocionan como levaduras que no requieren rehidratación.

(Azúcar inicial= 215 g/L; Alcohol potencial= 13% v/v; pH=3.42; NFA=147 mg/L; NTU= 60; Temperatura en la inoculación de la levadura=14°C, después en la FA=18°C)

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa seguridad de la levadura y optimización sensorial, un proceso de producción único de Lallemand para ayudar a la levadura a superar las condiciones más exigentes de 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.



PROPIEDADES*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Amplio rango de Temperaturas: desde 14°C a 30°C
- Tolerancia al alcohol hasta 16% v/v
- Capacidad fermentativa robusta y fuerte
- Fase de latencia corta a media
- Bajo consumo de ácido málico
- Alta resistencia al SO₂
- Baja producción de acidez volátil
- Baja producción de SH₂

*sujeto a las condiciones de fermentación

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

Dosis recomendada: 20 a 40 g/hL

Específicamente seleccionada para inoculación directa.

Añada la levadura directamente sobre la parte superior del depósito o, preferiblemente, durante el llenado del mismo.

También se puede esparcir la levadura en agua del grifo/mosto en 10 veces su peso y suspender agitando suavemente y después adicionar al mosto a inocular mediante remontado para asegurar una buena distribución de la levadura.

PRESENTACIÓN Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 10 kg
- Almacenar en un lugar seco y fresco
- Usar una vez abierto

Distribuido por:

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. Mayo 2023



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture