



BLIZZ™

Lachancea thermotolerans

Su frescura te sorprenderá!

DESCRIPCIÓN

BLIZZ™ ha sido seleccionada por la «Universidad Politécnica de Madrid» (UPM) por sus excepcionales propiedades de bioacidificación. Esta cepa específica *Lachancea thermotolerans*, seleccionada de la naturaleza, es capaz de producir niveles significativos de ácido láctico a partir de azúcares fermentables y aporta una acidez compleja y equilibrada a los vinos. Validada por el Grupo ICV, BLIZZ™ es particularmente interesante en la producción de vinos blancos y rosados, pero también en la valorización de los mostos. BLIZZ™ contribuye de forma muy positiva al perfil sensorial de los vinos, realzando los aromas de fruta fresca, cítricos y notas exóticas.



BENEFICIOS Y RESULTADOS

• Gran complejidad aromática

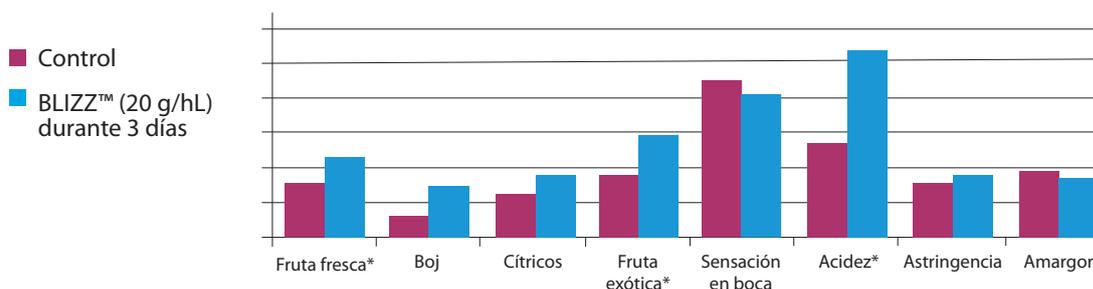
Gracias a sus propiedades únicas, BLIZZ™ ayudará a revelar un potencial sorprendente incluso en variedades o matrices conocidas como «poco aromáticas». En blancos y rosados, las notas de cítricos, frutas frescas y exóticas serán más prominentes, con una agradable sensación de tensión en el paladar medio. La bioacidez aportada por BLIZZ™ se percibe siempre como más compleja y apreciada, en comparación con los ácidos orgánicos autorizados que se suelen añadir (tartárico, láctico, málico).

• Producción natural de ácido láctico

BLIZZ™, es una levadura *Lachancea thermotolerans* seleccionada que tiene la

particularidad de transformar de forma natural una parte de la glucosa presente en el mosto en ácido láctico, aportando frescura al paladar. Debe utilizarse junto con una *Saccharomyces cerevisiae*, la cual terminará de transformar los azúcares en alcohol y revelará así otros aspectos del potencial cualitativo de la vendimia. Con BLIZZ™, la acidez total aumenta y el pH disminuye. Además, al consumir parte del azúcar disponible para la fermentación alcohólica, BLIZZ™ tiene como efecto secundario la reducción (o «ligera reducción») del contenido de etanol, que puede ser útil en vinos de zonas cálidas.

Roussane - Valle del Ródano pH 3.3 - 14%v/v



En este ensayo, además de su gran impacto aromático, BLIZZ™ produjo 4,5 g/L de ácido láctico.



- **Valorización de los mostos prensa**
Ya sea en prensas blancos o rosados, que suelen tener un pH elevado, la adición de BLIZZ™ en la fase de prefermentación, justo después del desfangado, reajusta el pH de forma significativa y natural.

Esta acidificación, unida a la frescura aromática aportada por BLIZZ™, optimiza sus vinos prensa y aumenta el volumen de sus cosechas de calidad.

- **Reducción del uso de SO₂**
El descenso del pH generado por BLIZZ™ permite utilizar menos SO₂ para mantener un nivel de protección equivalente a través del SO₂ activo.

- **Etiquetado del vino**
La nueva normativa, que entrará en vigor a finales de 2023, exige que todos los ácidos orgánicos añadidos durante el proceso de elaboración del vino (como de todos los aditivos) figuren en la contraetiqueta. BLIZZ™ es un coadyuvante de vinificación y, por lo tanto, no está sujeta a este requisito de etiquetado.

INSTRUCCIONES DE USO ENOLÓGICO

Dependiendo de sus objetivos de elaboración, puede utilizar BLIZZ™ de dos maneras:

- **Para elaborar un vino base al que aportará frescura aromática.**

Dado que el ácido láctico puede inhibir la fermentación maloláctica, se recomienda encarecidamente co-inocular con bacterias lácticas para gestionar mejor la fermentación maloláctica cuando ésta sea deseable, o realizar una mezcla de vinos antes de la inoculación con bacterias enológicas seleccionadas en el caso de inoculación secuencial.

- **Como elemento corrector para múltiples depósitos.**

La acidificación de un depósito «madre» permite corregir la acidez de otros depósitos mediante la mezcla, incluso se puede realizar durante la fermentación.

BLIZZ™ se inocula siempre a 20 g/hL, en uvas o mostos sin SO₂ o con bajo SO₂ (< 10 mg/L de SO₂ libre), a temperatura superior a 18 °C.

- Rehidratar BLIZZ™ en 10 veces su peso de agua a 20-30 °C.
- Después de 15 minutos, remover suavemente.
- Para ayudar a la levadura rehidratada a aclimatarse a la temperatura del mosto y evitar choque térmico por frío, mezcle lentamente una cantidad igual de mosto con la preparación de la levadura (puede ser necesario repetir este paso).
- El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 minutos.

Después de 1 a 3 días (dependiendo del efecto sensorial y/o del nivel de ácido láctico deseado), proceder a la 2ª inoculación de la *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada a

20-25 g/hL, siguiendo su protocolo de uso recomendado.

BLIZZ™ consume cantidades significativas del nitrógeno disponible. Asegúrese de suplementar el mosto con nutriente orgánico para estar a niveles iniciales adecuados para su óptimo rendimiento. Recuerde también adaptar la nutrición de la *Saccharomyces* que finalizará la fermentación.

BLIZZ™ es un producto que precisa asistencia técnica para su uso óptimo. Póngase en contacto con su asesor de **Lallemand Oenology**.

+ Nuestros estudios recientes demostraron que la actividad de BLIZZ™ se ve optimizada cuando se rehidrata en presencia de GO-FERM STEROL FLASH™ en el agua de rehidratación. GO-FERM STEROL FLASH™ favorece la implantación de BLIZZ™ y su actividad de conversión de glucosa en ácido láctico.

ENVASADO Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g
- Conservar en un lugar seco a 4-11°C
- 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. Mayo 2024



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture