

# VIACELL® RHÔNE 2226

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*



Desde hace más de 25 años, Lallemand selecciona las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las condiciones de fermentación cada vez más exigentes, han llevado a Lallemand al desarrollo de un proceso de producción de las levaduras seleccionadas de la naturaleza - el proceso YSEO® - que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos fermentativos y desviaciones organolépticas. Las levaduras YSEO® son 100% naturales y no GMO.

## VINOS TINTOS ESTRUCTURADOS

Viacell® Rhône 2226 ha sido seleccionada en los viñedos de Côtes-du-Rhône. Esta levadura se caracteriza por su aptitud a fermentar mostos ricos en alcohol. Además su comportamiento con los polifenoles permite la elaboración de vinos con color elevado e importante estructura tánica.

En las zonas vitícolas europeas meridionales y en la mayoría de los países nuevos productores (Argentina, Chile, Australia, California), el clima cálido y seco tiene por consecuencia la producción de uvas con fuerte madurez que dan mostos de grado alcohólico potencial elevado (a veces hasta 16 - 17% alcohol).

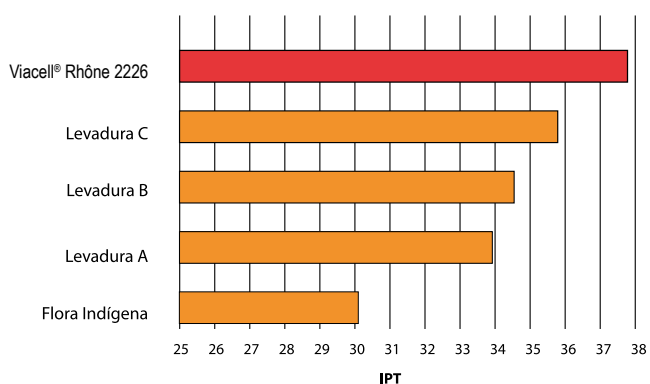
Estos fuertes grados alcohólicos asociados a unas temperaturas de fermentación oscilando alrededor de 30-35°C son condiciones muy difíciles para la levadura.



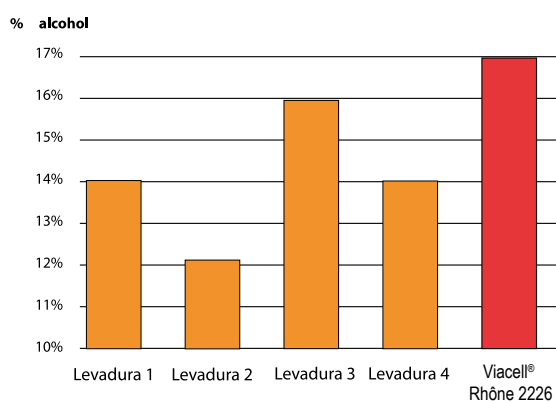
## PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Posee el factor killer
- Tolerancia al alcohol: por encima de 17 % alcohol
- Fase de latencia muy corta
- Velocidad de fermentación rápida
- Rango de temperaturas óptimas de fermentación : 15 a 28°C
- Exigencias importantes en nitrógeno asimilable
- Baja producción de acetaldehído, por lo que se obtiene una mejor eficacia de SO<sup>2</sup>
- Producción baja de acidez volátil en proporción a los grados alcohólicos
- Producción de SO<sub>2</sub> : media
- Producción de SH<sub>2</sub> baja.
- Producción media de espuma

## ESTRUCTURA Y RESISTENCIA AL ALCOHOL



Viacell® Rhône 2226 en el contenido de polifenoles totales (IPT), (Coinier)



Comparación de la resistencia al alcohol entre Viacell® Rhône 2226 y otras levaduras

## DOSIS

Vinificación en tinto, rosado y blanco: 25 a 40g/Hl.

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
2. Agitar suavemente y esperar 20 minutos.
3. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a sembrar y la preparación no debe superar los 10°C (si es necesario aclimatar previamente la preparación).
4. La duración total de la rehidratación no debe exceder 45 minutos.
5. Rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
6. La rehidratación en mosto no es aconsejable.

Distribuido por



Producido por



[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)