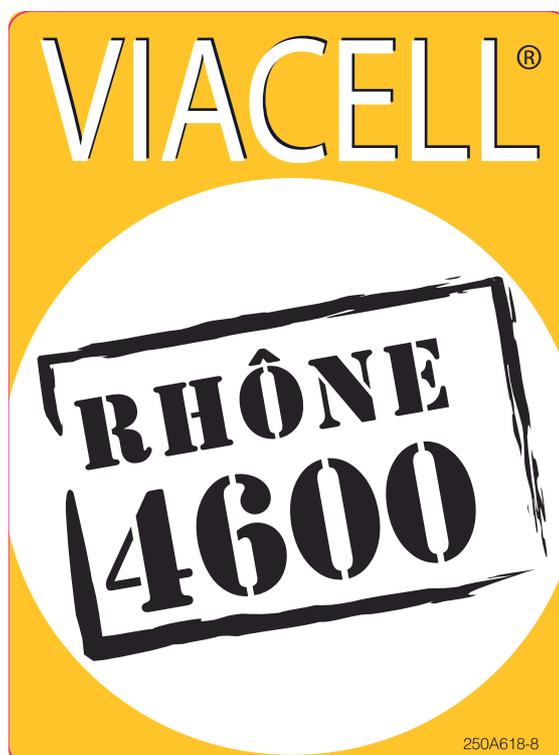


# VIACELL® RHÔNE 4600

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

**ARMONIA Y ELEGANCIA EN VINOS BLANCOS Y ROSADOS.  
RESISTENCIA AL ALCOHOL Y BAJA EXIGENCIA EN NUTRIENTES.**

Viacell® Rhone 4600 ha sido seleccionada en un mosto de la variedad Viognier por el Servicio Técnico de Inter Rhone, en la región septentrional de Cotes du Rhone. Particularmente resistente al alcohol y poco exigente en nutrientes, esta levadura ha sido seleccionada por su facultad para revelar aromas frescos de flores blancas y de frutas como el albaricoque, plátano o cítricos. Permite la obtención de vinos blancos y rosados ricos y afrutados elegantes debido a que sus propiedades enzimáticas permiten la producción de esteres a partir de componentes del mosto. Su fuerte capacidad para liberar polisacáridos agrega redondez y volumen en boca al perfil aromático. Las vinificaciones en diferentes variedades y en varias regiones de producción han confirmado su buena capacidad fermentativa. Fuera de su región originaria, Viacell® Rhone 4600 ha sido favorablemente valorada por su participación en el aporte graso y de volumen en Chardonnay de Borgona y muscadelle de Entredeux-Mers y por el toque afrutado que da valor a los blancos del Valle del Loira. Estas notas aromáticas que confieren finura y complejidad se han revelado en las variedades Semillon, Sauvignon y Chardonnay en vinificación en blanco así como en garnacha y Cinsault en vinificación de vinos rosados.



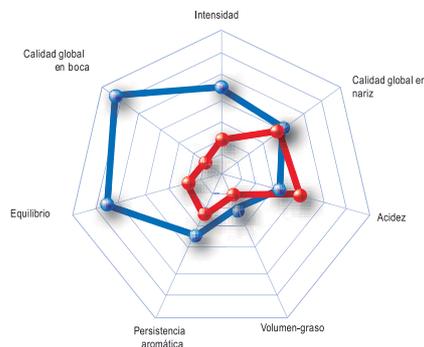
## PROPIEDADES ENOLÓGICAS Y MICROBIOLÓGICAS:

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.
- Posee factor killer.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% de alcohol.
- Fase de latencia corta.
- Velocidad de fermentación regular.
- Temperaturas de fermentación óptimas: 16 a 22°C.
- Fermentación a partir de 13°C.
- Necesidad en nitrógeno asimilable: baja.
- Producción de acidez volátil: baja.
- Producción de SH<sub>2</sub>: baja.
- Producción de SO<sub>2</sub>: baja.
- Liberación importante de polisacáridos.
- Producción elevada de ésteres (especialmente hexanoato de etilo y octanoato de etilo).

## CARACTERÍSTICAS SENSORIALES EN VINOS BLANCOS Y ROSADOS

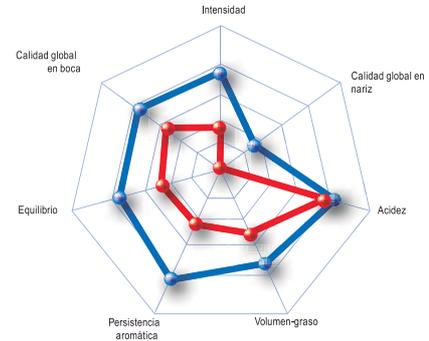
### Vino blanco

Variedad marsanne, elaborada en una bodega de Inter Rhône, 2004



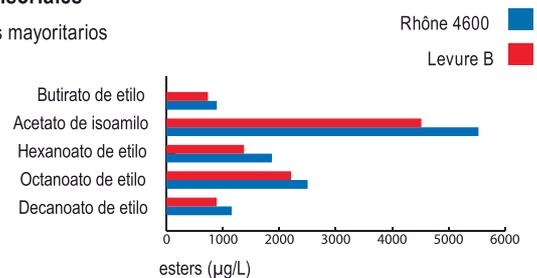
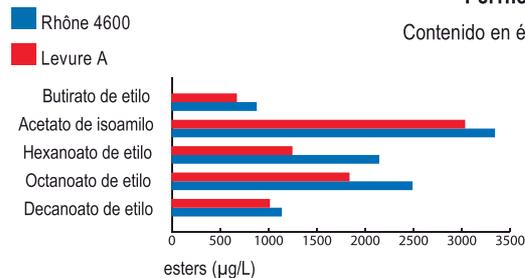
### Vino rosado

Variedades garnacha y cinsault, elaborada en una bodega de Inter Rhône, 2004



### Perfiles sensoriales

Contenido en ésteres mayoritarios



## DOSIS:

Vinificación en blanco y rosado: 20 a 30 g/hl

Distribuido por:



Producido por:



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