



LALVIN NBC™

Saccharomyces cerevisiae

Elegancia y Mineralidad

DESCRIPCIÓN

LALVIN NBC™ ha sido aislada en uvas Chardonnay procedentes de la región de Borgoña en colaboración con el COEB (Centre Oenologique de Bourgogne). Seleccionada tanto por su excelente comportamiento fermentativo como por su perfil organoléptico acorde con el estilo de vinos chardonnay modernos. Lalvin NBC™ permite realzar la tipicidad varietal de la uva revelando la mineralidad y elegancia en vinos blancos de alta calidad.

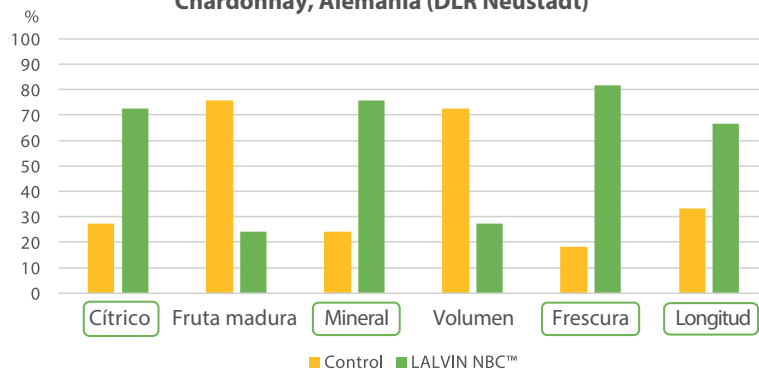


VENTAJAS Y RESULTADOS

LALVIN NBC™ es una levadura muy segura en un amplio rango de condiciones de fermentación; recomendada para la elaboración de vinos blancos de alta gama procedentes de distintas regiones.

Los vinos fermentados con LALVIN NBC™ se caracterizan por su elegante textura, finura aromática, sensación refrescante y final persistente. Resaltando su buen equilibrio y carácter «crispy» con notas de mineralidad, flores blancas, cítricas y sílex. El uso de LALVIN NBC™ resulta muy interesante también cuando la fermentación se realiza en barrica, aportando frescura y una excelente integración de la madera.

Análisis sensorial, 33 catadores
Chardonnay, Alemania (DLR Neustadt)



Análisis de mosto: Azúcar = 231 g/L - pH = 3.52 - AT = 7.3 g/L - Ácido málico = 5.4 g/L.
Temperatura de fermentación alcohólica (FA) = 18°C. 20 g/hL de nutrición compleja a 1/3 de la FA.

En este ensayo comparativo realizado en un Chardonnay de Alemania, el vino fermentado con LALVIN NBC™ reveló más frescura con notas cítricas y minerales que con la levadura control.

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 desviación sensorial incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.



CARACTERÍSTICAS

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Factor competitivo neutro
- Alta Resistencia al etanol: hasta 15% (v/v)
- Fase de latencia corta y alta capacidad fermentativa
- Fermentación alcohólica segura
- Tª óptimas de fermentación entre 14 - 20 °C
- Necesidades nutricionales medias-elevadas.
- Baja producción de SO₂
- Baja producción acetaldehído
- Excelente compatibilidad con BAL seleccionadas para la FML

INSTRUCCIONES DE USO

Dosis: 20 to 40 g/hL

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 ALMACENAMIENTO

- 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 correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta hoja de datos no debe considerarse como una garantía expresa, ni tiene implicaciones en cuanto a las condiciones de venta de este producto. Junio 2022.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VINEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture