

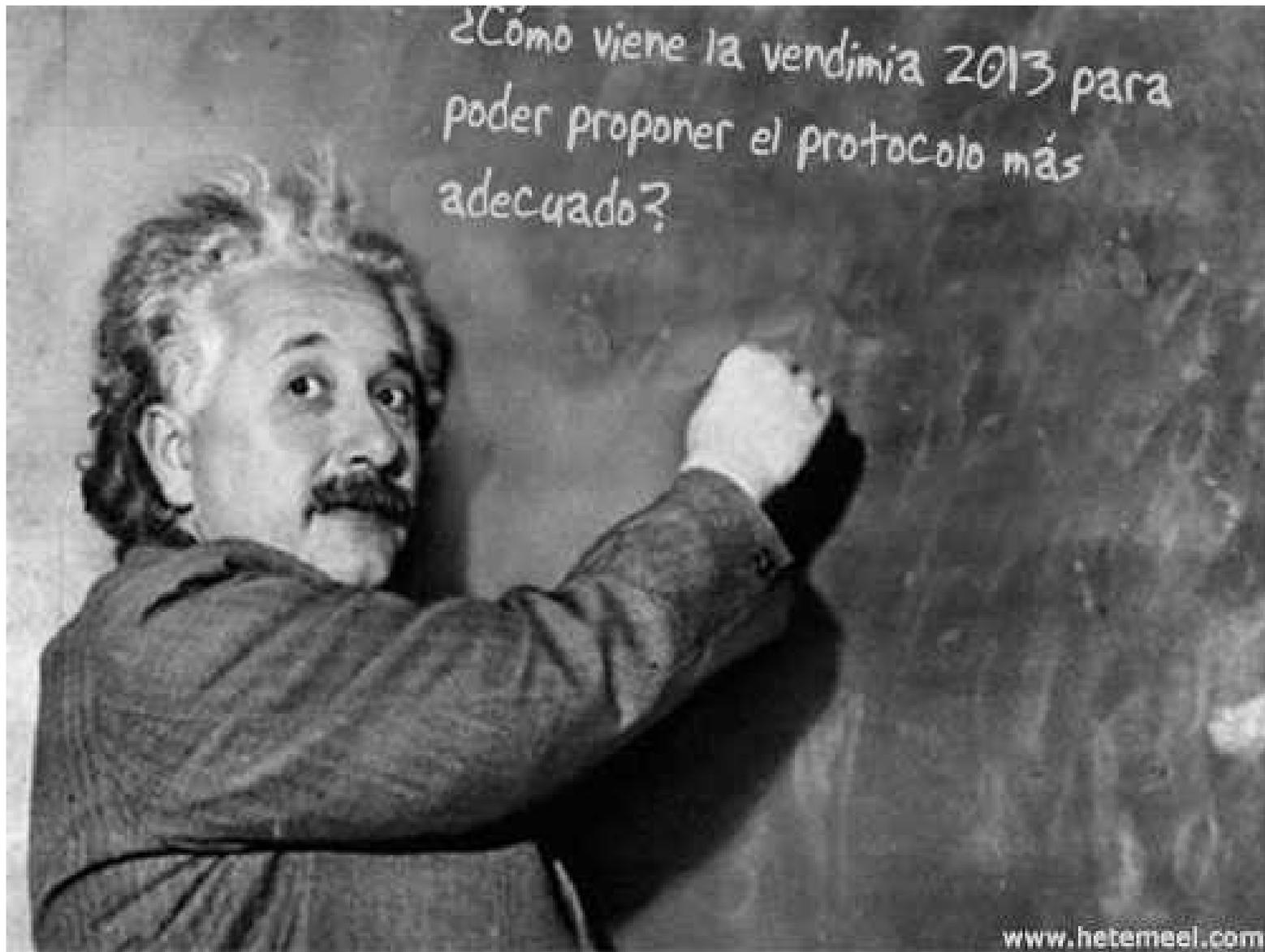
# JORNADA TÉCNICA AER

CONSIDERACIONES SOBRE LA VENDIMIA 2013 EN LA D.O.CA. RIOJA.

LA GRAJERA 18-9-13

# Protocolo de Elaboración 2013

# Protocolo de Elaboración 2013



# PROTOCOLO TINTO 2013. Uvas Irregulares: LALVIN YSEO ICV D254

Sulfitado inicial 30-40mg/L SO<sub>2</sub> total

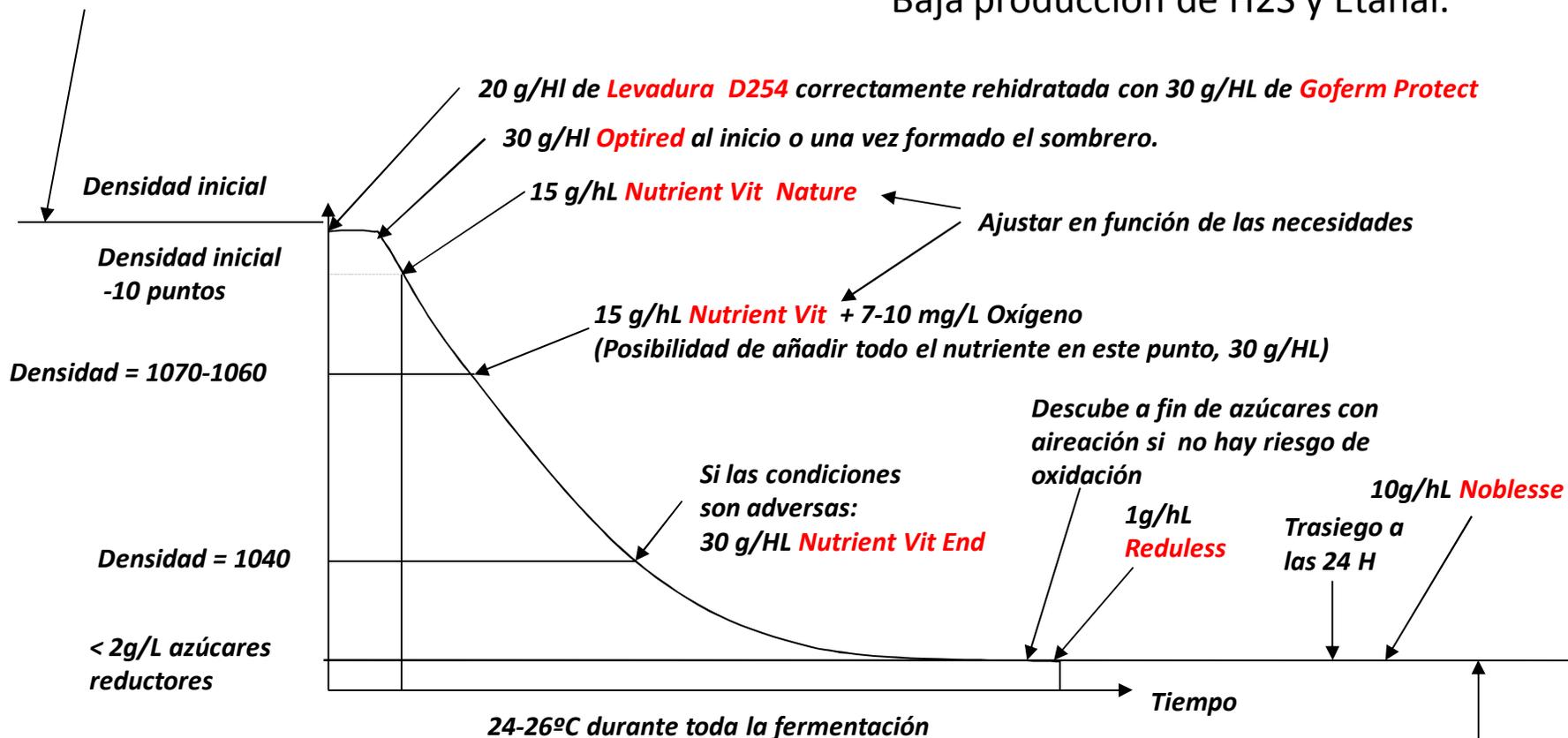
Lallzyme EXV 2g/100Kg Uva

Lalvin YSEO ICV D254:

Alta producción de polisacáridos.

Tolerancia al Alcohol 16%

Baja producción de H<sub>2</sub>S y Etanal.



FML Bacteria VP41 1-step

Corrección de acidez, remontados y/o delestages a elección del enólogo.

Recomendable ajustar pH a 3,4 – 3,5 antes de FA y antes de FML de nuevo

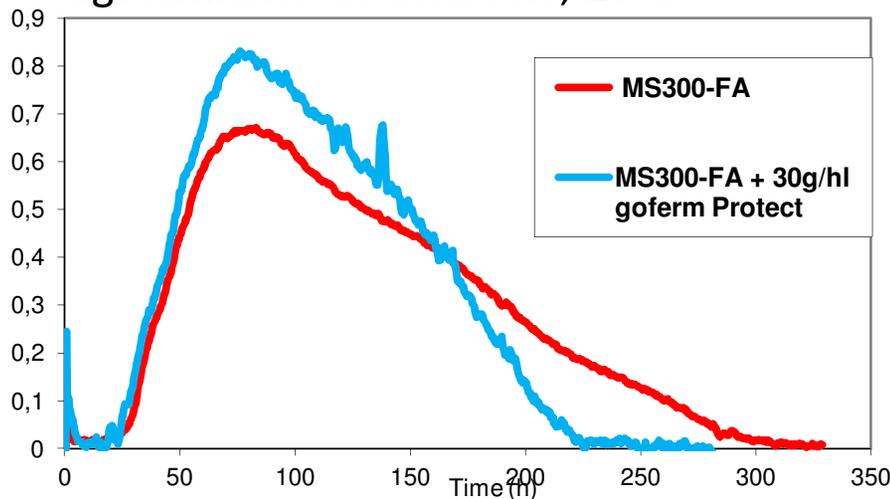
Preferentemente Delestages y si no, remontados lagos. Evitar remontados cortos y frecuentes

Raúl Herreros. Lallemand BIO. Tel: 630008471. Mail: rherreros@lallemand.com

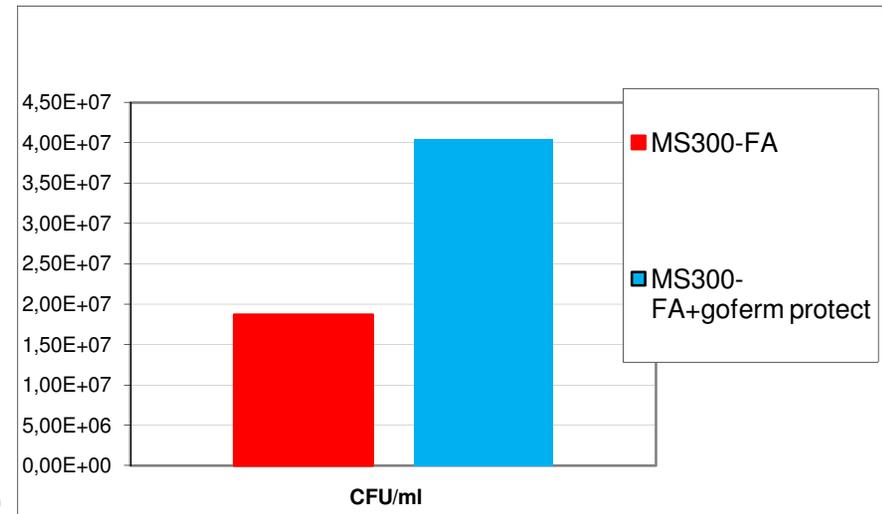
LALLEMAND

# Protección de la levadura: NATSTEP®

Efecto de la protección en fermentación en condiciones de agotamiento de esteroides, 18°C



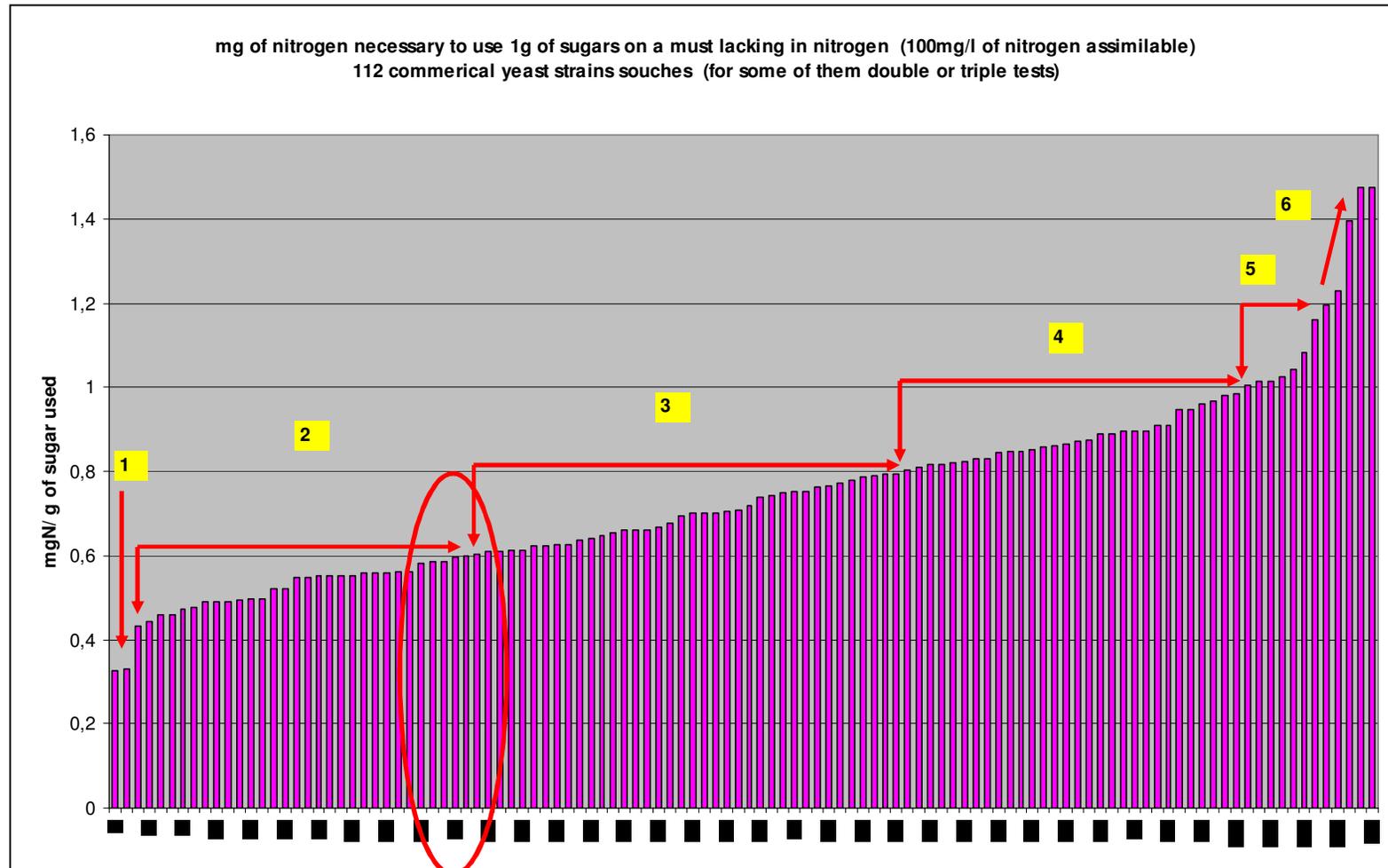
Efecto de la protección en la viabilidad de la levadura



- Bajo riesgo de parada o ralentización
- Gran impacto sobre la viabilidad
- Disminución de la acidez volátil

# Clasificación de las levaduras en base a sus necesidades en nitrógeno.

Nitrógeno necesario durante la fase estacionaria para mantener la velocidad de fermentación constante=> determinación de mg N/g azúcar



Lallemand R&D results.

Methodology applied described in *Julien A., Roustan JL, Dulau L, Sablayrolles JM (2000). Characterization of enological yeast strains : evaluation of their nutrients requirements in nitrogen and oxygen. Am. J. Enol. Vitic. 51(3): 302.*

# Efecto Esponja

*Mismo mosto de Garnacha, microvinificaciones con 3 levaduras diferentes (Institut Rhodanien)*



*Ejemplo reciente (ICV): Diferencias de color al cabo de cerca de 10 años después de una vinificación de unas de Garnacha botritizadas utilizando como levaduras D254 (izda.) y cerevisiae LX (dcha.).*

*Artículo: Estabilizar el color de los vinos tintos (Daniel Granes, et al. Sept 2007).*

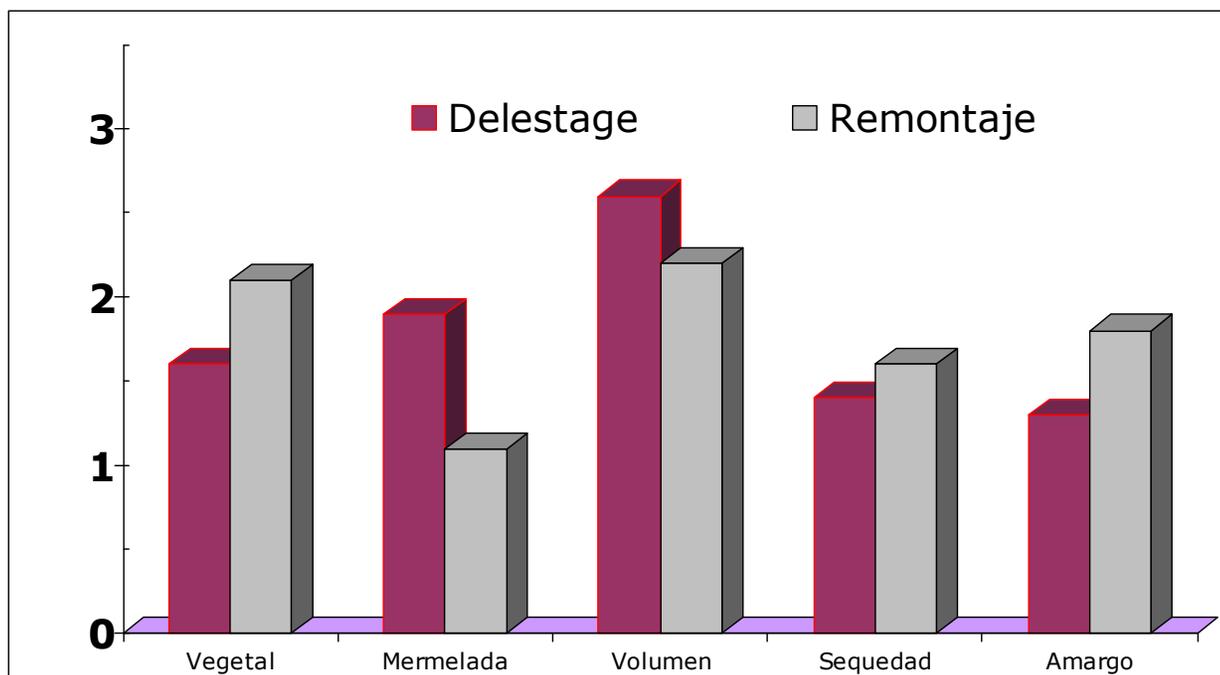


## Adición de oxígeno



7-10 mg / L al final  
del crecimiento de la célula

***Preferentemente Delestages y si no, remontados  
lagos. Evitar remontados cortos y frecuentes.***

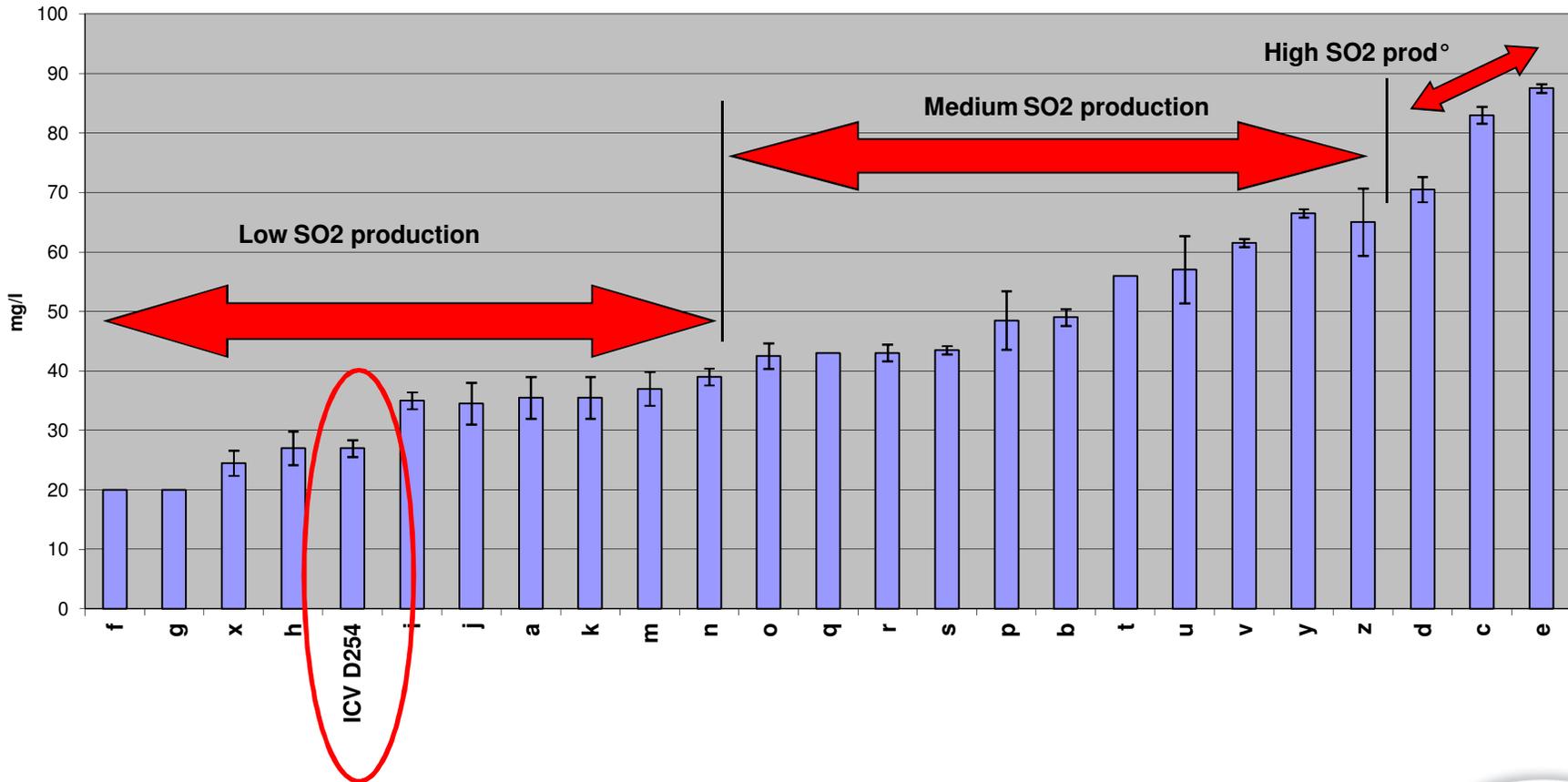


# Producción de SO<sub>2</sub> de diferentes levaduras.

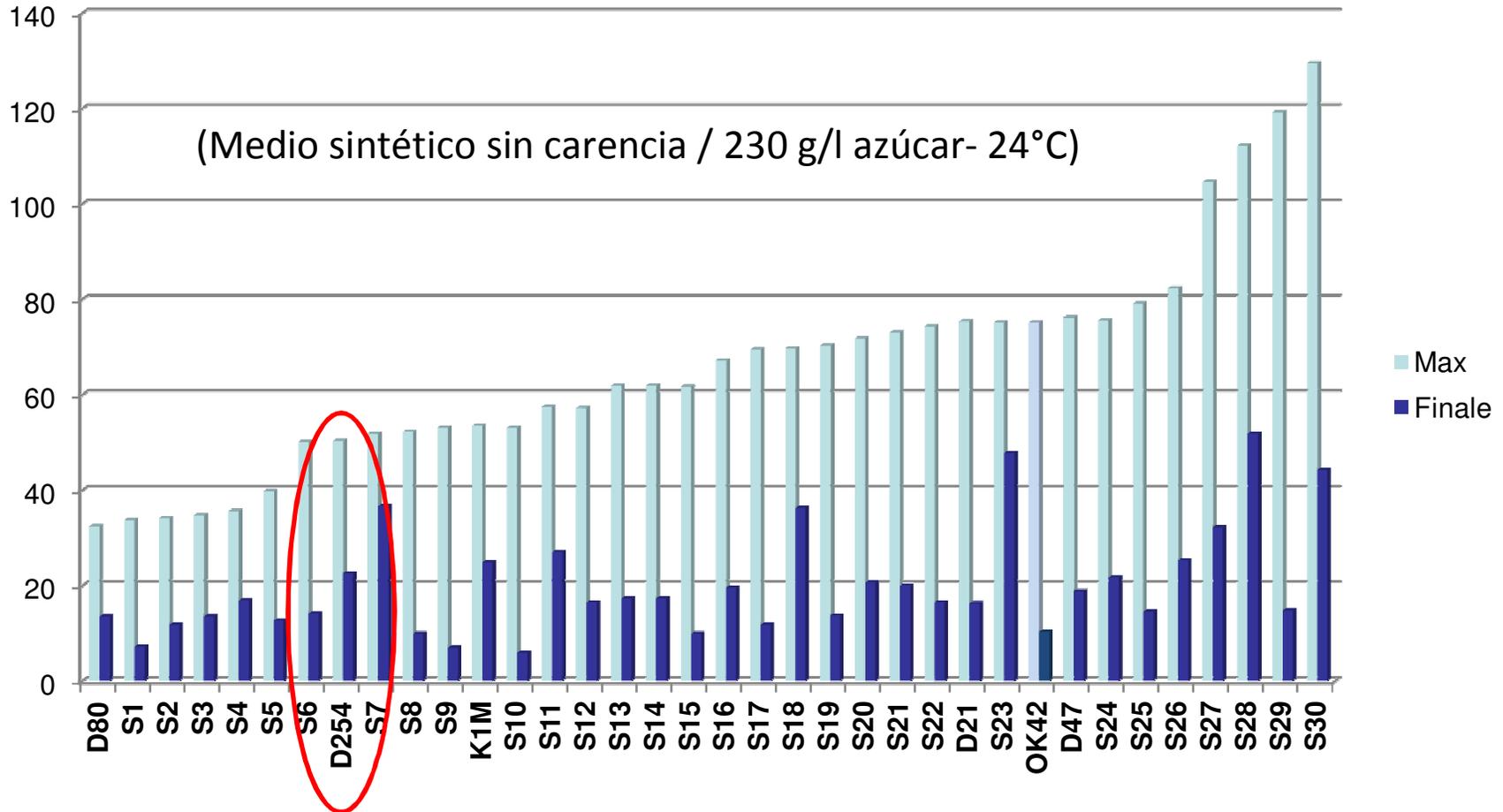
Mosto de uva blanca (Chardonnay y Mauzac) . Adición de oxígeno (3 días después del inicio de FA) .  
SIN adición de nutriente complejo.

T° : 18°C, Dosis de inoculación : 20g/hl, sulfitado del mosto : 5g/hl (3g/hl en las uvas y 2g/hl en el mosto).  
El mosto ha sido enriquecido para tener un GAP de 12,5%

Total SO<sub>2</sub> production

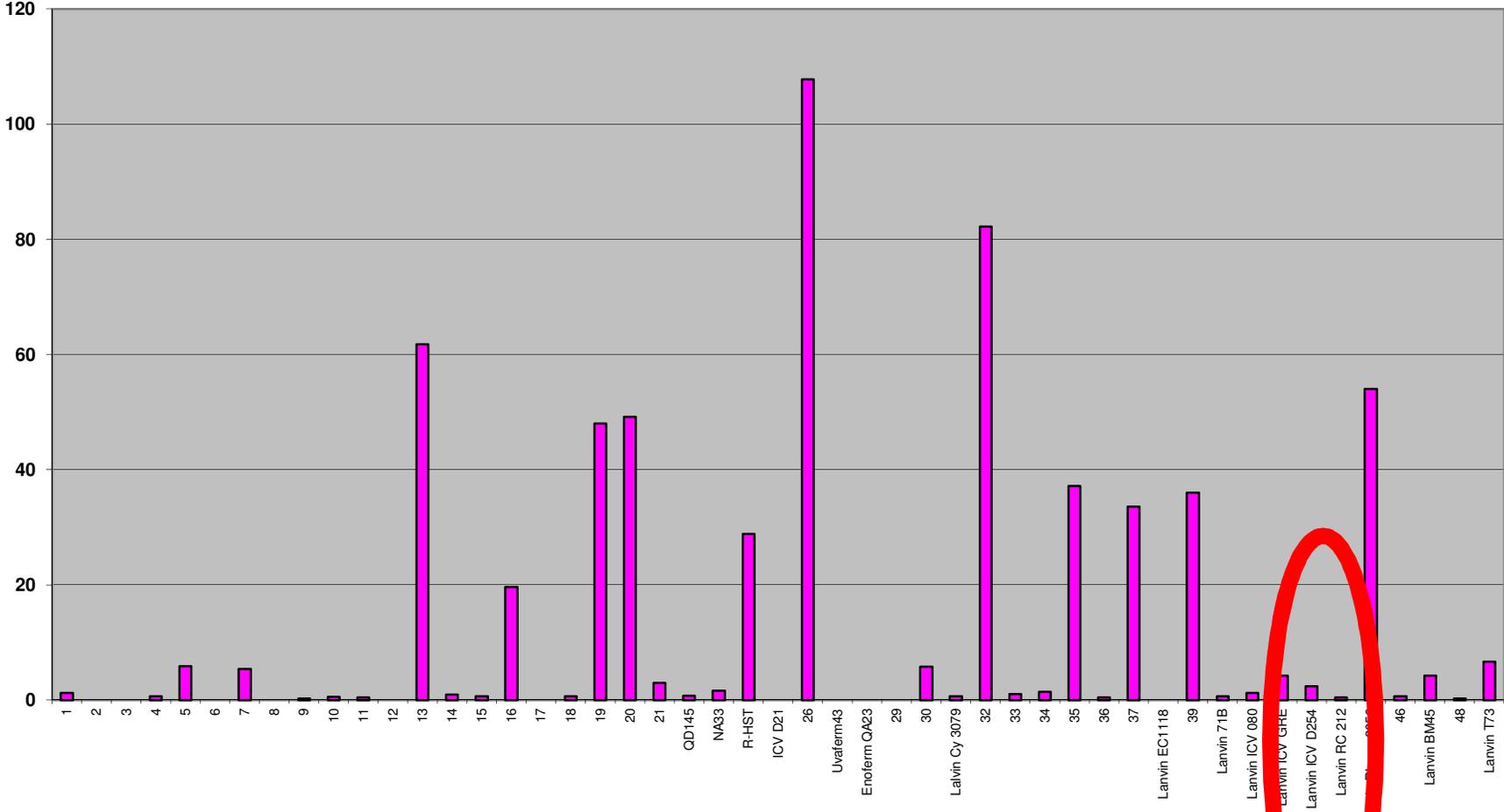


# Producción de Etanol de diferentes levaduras.



# Producción de H2S de diferentes levaduras.

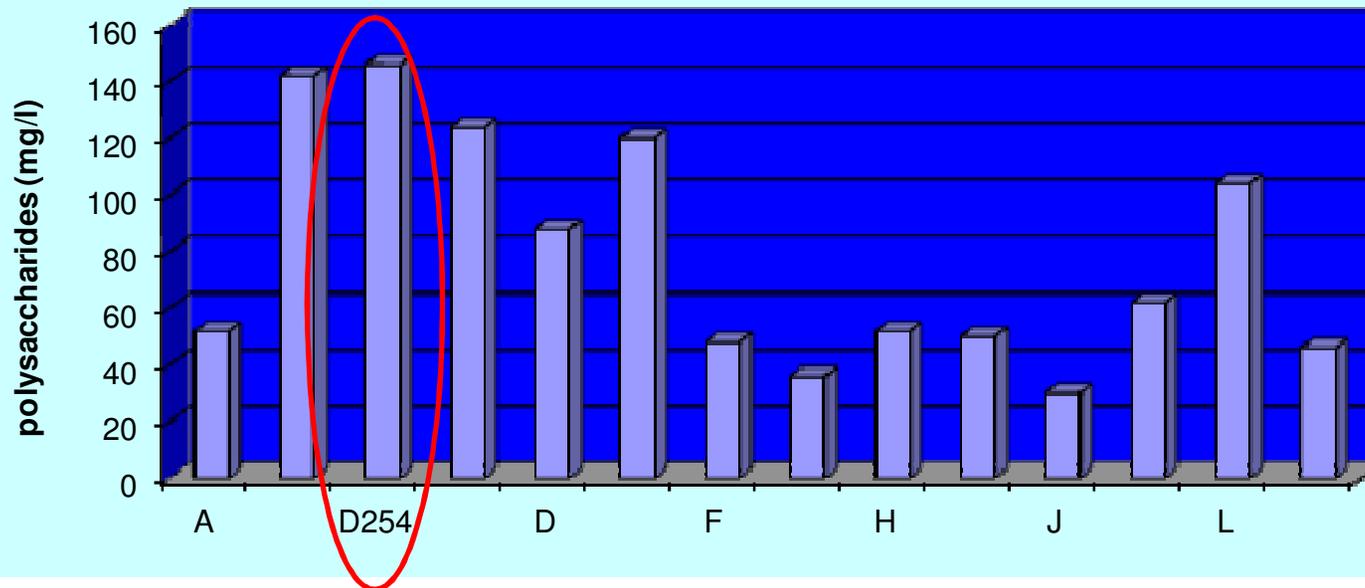
Total H2S (ug/350mL) (60 ppm assimilable nitrogen)



# Producción de Polisacáridos de diferentes levaduras.

Fermentación en mosto sintético (20% azúcar, 25°C)

PRODUCTION DE POLYSACCHARIDES PAR DIFFERENTES SOUCHES DE LEVURE  
DANS UN MOUT SYNTHETIQUE

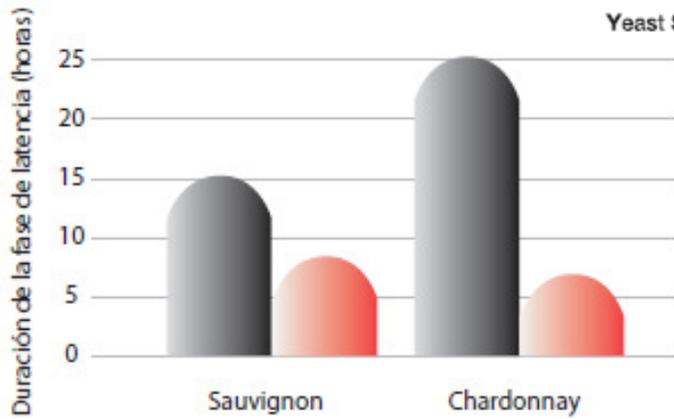


Polisacáridos totales por precipitación al alcohol



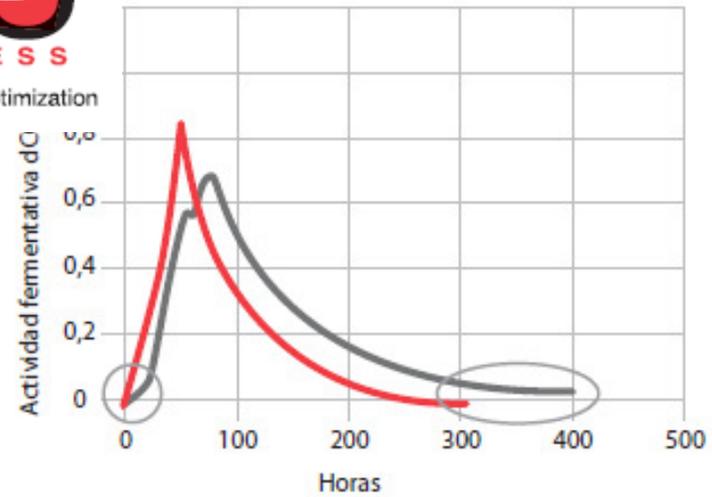
Yeast Security & Sensory Optimization

Figura 1. Duración de la fase de latencia. Comparar levadura tradicional (testigo) y de una levadura de l tratada con el proceso YSEO en Sauvignon y Chard



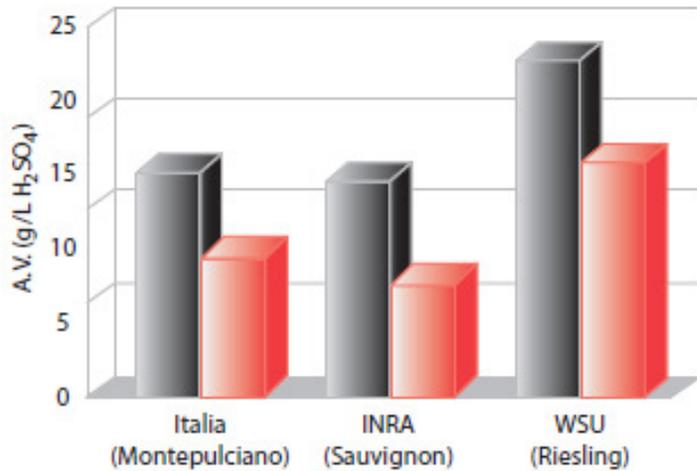
■ Testigo (levadura tradicional)

Actividad fermentativa. Fuente: ensayo INRA Francia.



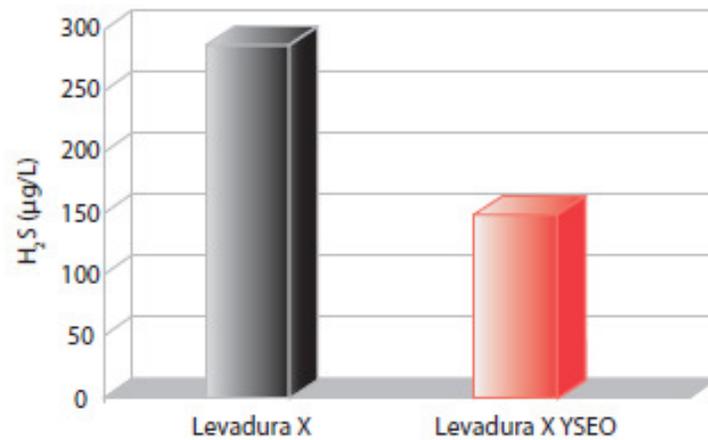
■ YSEO\*

Figura 3. Efecto sobre la producción de acidez volátil.



■ Levadura tradicional

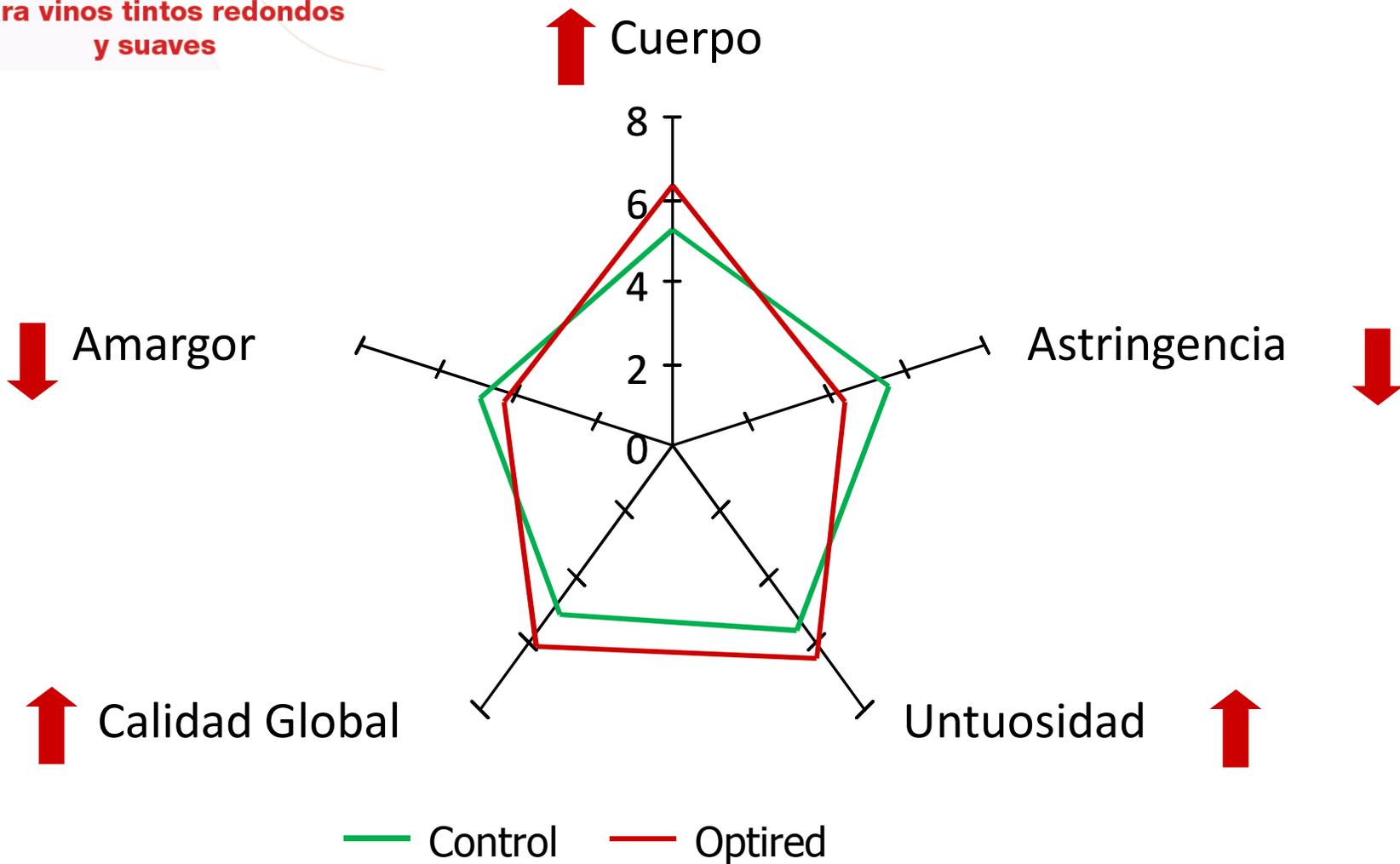
Figura 4. Análisis comparativo de la producción de H<sub>2</sub>S por LSA "clásica"/LSA YSEO



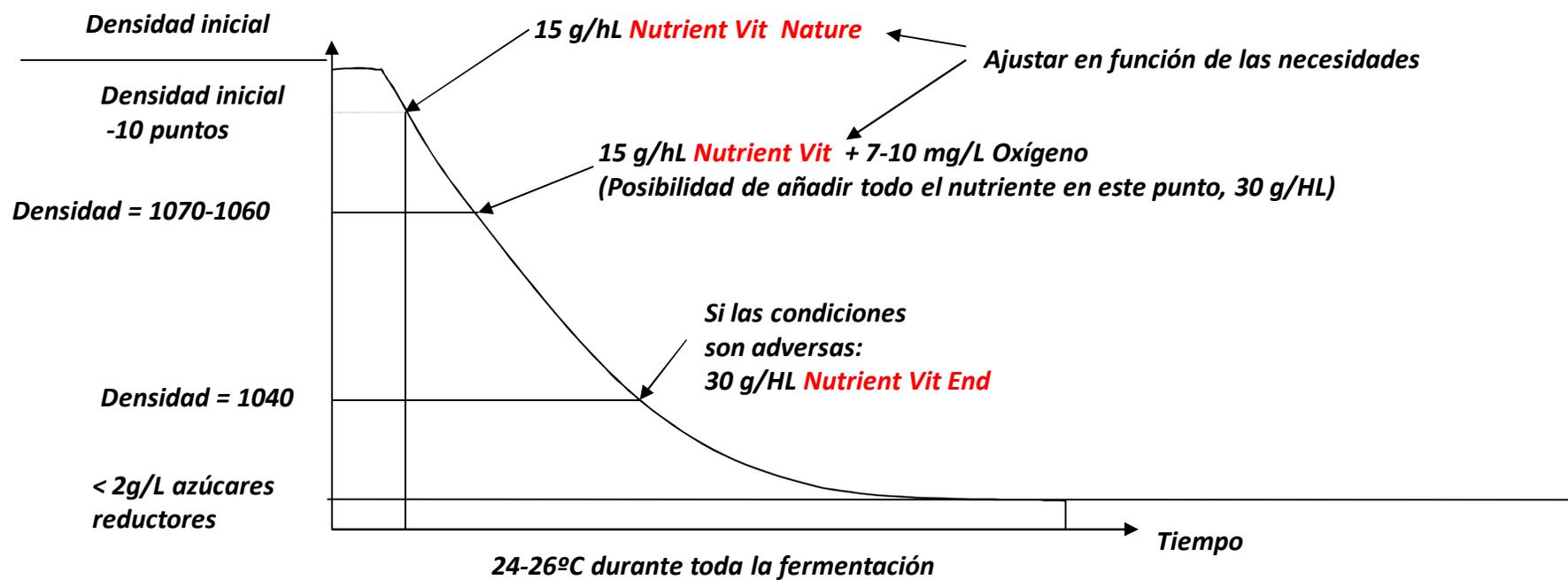
■ Levadura YSEO\*

**OptiRED®**

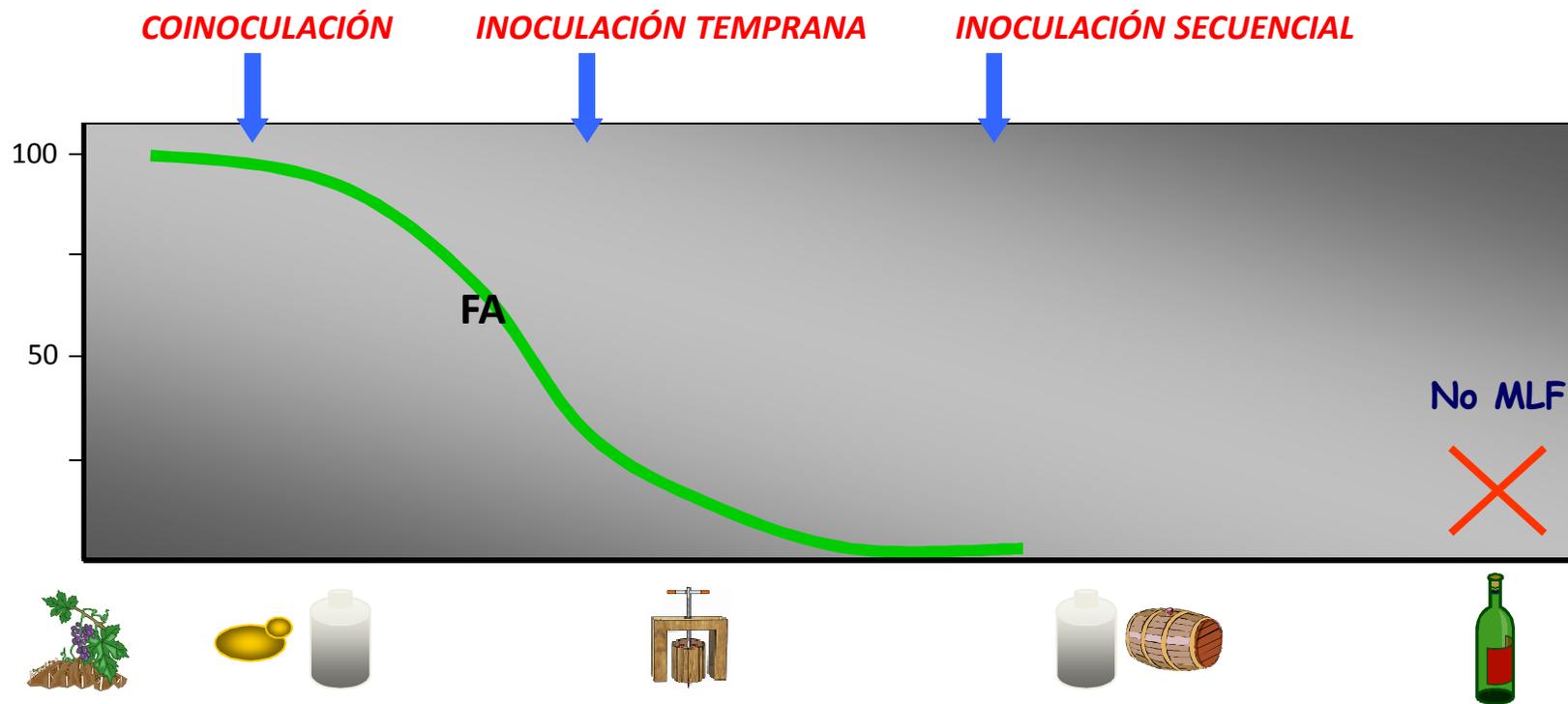
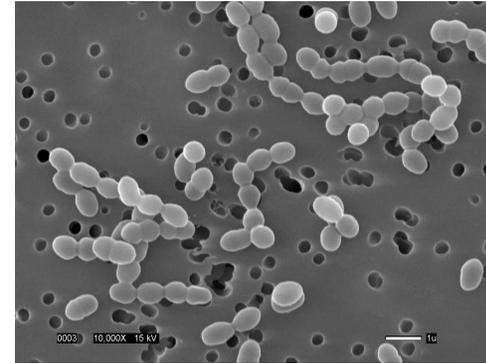
Para vinos tintos redondos  
y suaves



# NUTRICIÓN



# FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA



# PROTOCOLO TINTO 2013. Uvas Irregulares: LALVIN YSEO ICV D254

Sulfitado inicial 30-40mg/L SO<sub>2</sub> total

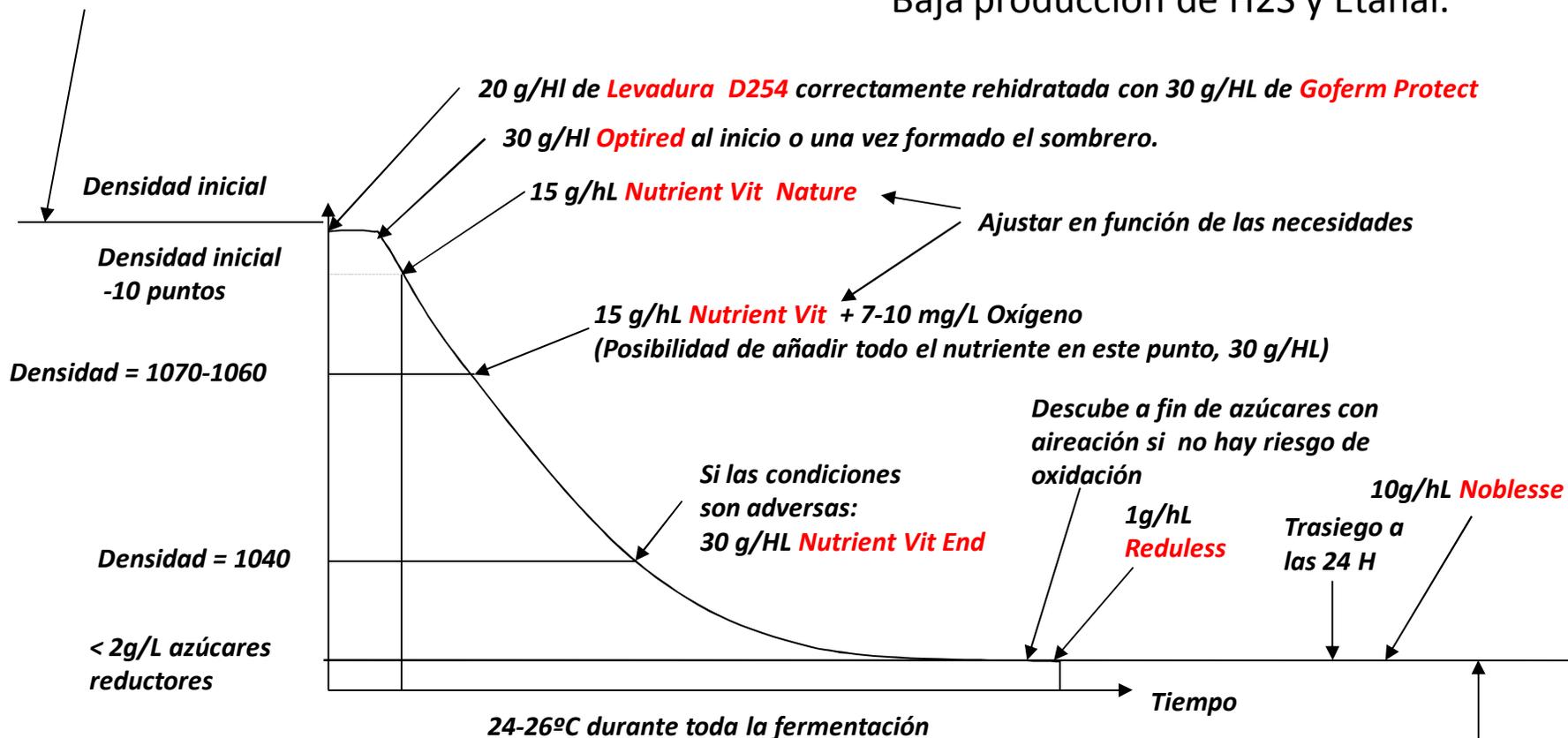
Lallzyme EXV 2g/100Kg Uva

Lalvin YSEO ICV D254:

Alta producción de polisacáridos.

Tolerancia al Alcohol 16%

Baja producción de H<sub>2</sub>S y Etanal.



FML Bacteria VP41 1-step

Corrección de acidez, remontados y/o delestages a elección del enólogo.

Recomendable ajustar pH a 3,4 – 3,5 antes de FA y antes de FML de nuevo

Preferentemente Delestages y si no, remontados lagos. Evitar remontados cortos y frecuentes

Raúl Herreros. Lallemand BIO. Tel: 630008471. Mail: rherreros@lallemand.com

LALLEMAND

# GRACIAS

*Raúl Herreros Alfaro.  
Lallemand BIO.  
Tel: 630 00 84 71.  
Mail: [rherreros@lallemand.com](mailto:rherreros@lallemand.com)*