

# VITILEVURE SYRAH YSEO



Levadura seleccionada - Cepa MV 92081

LEVADURA ESPECÍFICA PARA LA VARIEDAD SYRAH

Obtenida según el procedimiento específico YSEO™ de Lallemand

## CAMPO DE APLICACIÓN

- ♦ **Vitilevure SYRAH** es una levadura seleccionada en los mejores terruños de **SYRAH** del Valle del *Rhône*. En las tierras propicias para el desarrollo de la variedad Syrah, **Vitilevure SYRAH** expresa toda la potencialidad aromática de esta variedad (2) (3), preservando la acidez y permitiendo una extracción óptima y estable del color.
- ♦ El **Procedimiento YSEO™** es un sistema único e innovador de obtención de levaduras, puesto a punto gracias a las investigaciones llevadas a cabo por Lallemand.

El **Procedimiento YSEO™** mejora la resistencia y la adaptación de las levaduras en unas condiciones difíciles de fermentación alcohólica, asegurando:

- un inicio de fermentación más precoz y dinámico,
- un mayor crecimiento celular de las levaduras,
- un aumento de su tolerancia al alcohol.

El **Procedimiento YSEO™** contribuye también a la calidad de los vinos, permitiendo una mejor expresión de los aromas varietales y reduciendo los riesgos de desviaciones organolépticas:

- Mejora del equilibrio de los vinos obtenidos: mayor volumen y frescura en boca, y menor sequedad y amargor.
- Revelación de la tipicidad de los aromas varietales.
- Menor producción de compuestos azufrados.
- Menor producción de acidez volátil.

- ♦ **Vitilevure SYRAH YSEO™** es una levadura obtenida siguiendo el procedimiento **YSEO™**, lo que permite una optimización de la fermentación alcohólica, haciéndola más segura y regular. La complementariedad « cepa específica / variedad de uva » resulta también mejorada, con una mayor expresión de los aromas varietales y un mejor control sobre los aromas no deseados.

## ORIGEN

- ♦ Cepa seleccionada por el laboratorio de microbiología de Martin Vialatte Enologie, en colaboración con los laboratorios de enología de la Cámara de Agricultura de la *Drôme* y de la Universidad del Vino de *Suze la Rousse*.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Vitilevure SYRAH YSEO™** presenta una características microbiológicas idénticas a las de **Vitilevure Syrah**:

- ♦ **Especie:** *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- ♦ **Carácter killer:** cepa neutra respecto al factor killer, por lo que se implanta muy bien una vez inoculada, y no se ve afectada por la presencia eventual de cepas indígenas killer.
- ♦ **Producción de alcohol:** 16% de alcohol en volumen (1).
- ♦ **Temperatura de fermentación:** 15°C a 32 °C.
- ♦ **Cinética fermentativa:** en todas las pruebas realizadas en 1993 y 1994 se ha observado un inicio rápido de fermentación y una cinética regular y completa (1), (2).

194/05



1/2

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol:** 16,6 g/L de azúcar por un 1 % de etanol en volumen (1).
- ◆ **Producción de SO<sub>2</sub>:** muy pequeña o nula, tanto en mosto como en medio sintético (1).
- ◆ **Producción de H<sub>2</sub>S:** muy pequeña o nula.
- ◆ **Formación de espuma:** muy pequeña (1).
- ◆ **Producción de acidez volátil:** muy pequeña (0,1 a 0,15 g/L, expresada como H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- ◆ **Producción de glicerol:** elevada (7 g/L en un medio sintético (1), y alrededor de 9 g/L en un mosto de Syrah).

## MODO DE EMPLEO

Las condiciones de utilización son las mismas que para los productos Vitilevure clásicos:

- dosis de empleo,
- modo de rehidratación,
- aporte de nutrientes...

Dosis de empleo indicativa: 20 g/hL en vinificación.

Modo de utilización: clásico, ver las indicaciones en el envase de **Vitilevure SYRAH YSEO™**

## PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 0,5 kg – Caja de 20 x 0,5 kg

## CONSERVACIÓN

- ◆ Conservar el envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Mantener a una temperatura inferior a 5°C para una conservación superior a 3 meses.
- ◆ Una vez abierto el envase o roto el vacío, utilizar rápidamente.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1). Naud C. (ESTBA) , Gerland C. (Martin Vialatte Oenologie) – Aislamiento y selección de cepas de levaduras específicas para la variedad Syrah.- septiembre de 1994.
- (2). Bérenger M. (DNO Reims) - Ensayos con cepas específicas para la variedad Syrah en las zonas meridionales y septentrionales de *Côtes du Rhône* – mayo de 1995.
- (3). Gerland C. (Martin Vialatte Oenologie), Dubois C. (IPV), Escudier J.L. (INRA) - Ensayos con cepas específicas para la variedad Syrah en la zona mediterránea - marzo de 1995.

La información suministrada se corresponde con el estado actual de nuestros conocimientos.

Se da sin que ello suponga un compromiso o una garantía en la medida en que las condiciones de utilización se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de los datos de seguridad vigentes.

Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin previo acuerdo.