



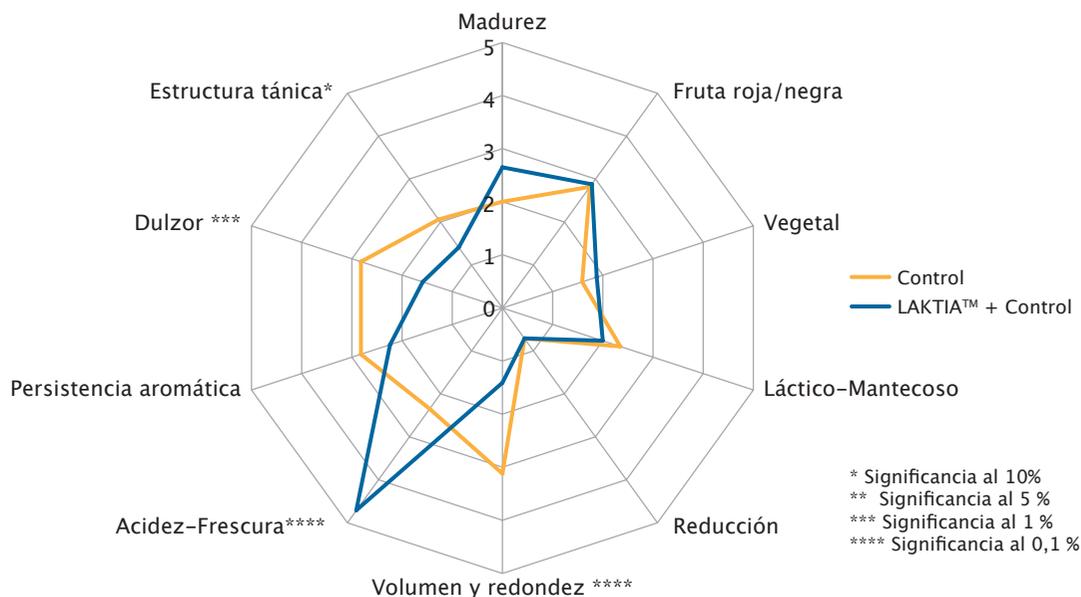
La gran variedad de levaduras seleccionadas de la naturaleza, refleja la biodiversidad, y todavía esta diversidad esta por explotar dado el gran número de especies y subespecies (diferentes de *Saccharomyces cerevisiae*) que están presentes en los mostos. Durante una fermentación espontánea, la dinámica poblacional microbiana da como resultado sucesivas actividades enzimáticas, que indudablemente contribuyen, positiva o negativamente, a la complejidad aromática del vino. Gracias a los diferentes programas de I+D de Lallemand, el manejo de la fermentación alcohólica (FA), introduciendo el uso de levaduras seleccionadas no convencionales en inoculación secuencial con *Saccharomyces cerevisiae*, abre nuevas posibilidades a los enólogos.

DEVUELVE LA FRESCURA A TU VINO

LAKTIA™ es un cultivo puro de *Lachancea thermotolerans*, seleccionada por Lallemand por sus propiedades únicas para producir ácido láctico durante la fermentación. Utilizada en inoculación secuencial con un amplio rango de levaduras *Saccharomyces cerevisiae* seleccionadas, LAKTIA™, gracias a la producción de ácido láctico, es una herramienta natural para obtener vinos con una acidez más elevada en zonas donde el manejo de la misma sea más complicado. Estos vinos ofrecen al enólogo una base de interés para las mezclas y equilibrar la acidez de los lotes finales. Además de la frescura, Laktia aporta complejidad aromática desde el inicio de la fermentación alcohólica.

- *Lachancea thermotolerans*
- Fase de latencia moderada
- Tolerancia a alcohol: (<10%v/v)
- Temperatura de fermentación óptima: de 14°C a 28°C
- Necesidades en nitrógeno elevadas
- Producción baja de acidez volátil
- Producción de glicerol elevada

Vino Merlot 2017 (sur de Francia). Resultados de cata panel entrenado



GO TO THE NEXT LEVEL

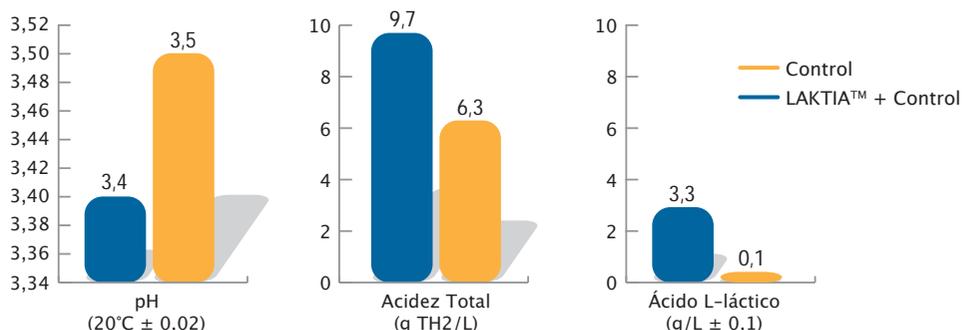
LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Impacto en la acidez (Tempranillo 2017):



Análisis fin de FA (misma concentración de ácido málico y de acidez volátil)

INSTRUCCIONES DE USO

PARA UTILIZAR EN INOCULACIÓN SECUENCIAL COMO SE INDICA A CONTINUACIÓN

Importante: En la recepción, el nivel de SO₂ añadido debe ser ≤ 4 g/hL.

Antes de la inoculación, asegurar que el nivel de SO₂ libre es menor de 15 mg/L.

1ª INOCULACIÓN: LAKTIA™

Inocular a 25g/hL: rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua a 30°C.

Después de 15 minutos, agitar suavemente.

Para ayudar a la levadura a aclimatarse a la temperatura más fría del mosto y evitar el choque térmico, lentamente ir incorporando otro volumen igual de mosto a la preparación con la levadura (es posible que haya que repetir este paso hasta que la diferencia de temperatura esté por debajo de 10°C).

El tiempo total de rehidratación no debería exceder los 45 minutos.

2ª INOCULACIÓN: SACCHAROMYCES CEREVISIAE

24 horas después de la inoculación de LAKTIA™, proceder a la inoculación de la levadura *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada a 25g/hL, utilizando GO-FERM PROTECT™ ó GO-FERM PROTECT™ EVOLUTION durante la rehidratación siguiendo el protocolo recomendado.

• Recomendaciones de nutrición:

1. Añadir Nutrient Vit Nature justo después de la inoculación de LAKTIA™.
2. Añadir Nutrient Vit Nature ó Nutrient Vit (en función de las condiciones de las uvas-mosto a fermentar) a 1/3 de la fermentación alcohólica.

• Recomendaciones para el manejo de la FML:

- Preferiblemente realizar co-inoculación con bacterias enológicas seleccionadas, 24 horas después de la inoculación de *Saccharomyces cerevisiae* (48h después de la inoculación de LAKTIA™)

- Para la inoculación después de la fermentación alcohólica, si el nivel de láctico es superior a 3g/L, realizar la mezcla con otros vinos previa a la inoculación con bacteria enológica seleccionada.

Para más información por favor, consulte con su representante de Lallemmand.

PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN



- Disponible en paquetes de 500g.
- Almacenar a 4°C durante 24 meses en su envase original sin abrir.

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Junio 2019

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture