



LALVIN CLOS®

Lalvin Clos® (YSEO®) ha sido seleccionada por la Universidad Rovira I (Biotecnología Enológica de la Facultad de Enología de Tarragona) del área Priorato D.O.C. donde los niveles de alcohol y polifenoles son usualmente muy altos. Lalvin Clos® (YSEO®) fermenta por encima de un rango amplio de temperatura, tolera alcoholes potenciales elevados, y respeta la complejidad varietal y organoléptica y mineral de los vinos tintos top de las variedades Carignan, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Tempranillo. Producida con el proceso YSEO® el cual optimiza la seguridad de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos de aromas no deseados de fermentación, Lalvin Clos® (YSEO®) es 100 % natural y libre de GMO (libre de modificación genética).



- *Saccharomyces cerevisiae*
- Porcentaje elevado de implantación VS flora indígena
- Corta fase de latencia y comienzo rápido en condiciones fáciles
- Se adapta bien a grados elevados de alcohol (> 17%)
- Rango amplio de temperaturas fermentativas (13-35°C)
- Apropia para prácticas de maceración en frío.
- Consumo moderado y necesidades de nitrógeno
- Buena relación con la FML
- Buenas diferenciaciones organolépticas
- Respeta la tipicidad, “terruño”, “el carácter mineral”, la frutuosidad, complejidad y estructura.

Votre imprimeur agit pour l'environnement.
Imprimerie IDT-DOULADOURE - 31650 Saint-Orens
Entres d'origine végétale et minérale - SIRET 354 079 683 00034



Para vinos tintos prestigiosos



Norrel
ROBERTSON

Master of Wine
Enólogo y Consultor
Calatayud, España



“Durante la temporada 2008 en Calatayud (España), llevamos a cabo pruebas de producción a escala industrial con la nueva cepa de levadura Lalvin CLOS® (YSEO®). Los mostos típicos de Calatayud tienen alto alcohol potencial y son propensos a niveles elevados de acidez volátil. Debido a una combinación de clima seco y alto alcohol, el manejo de los taninos puede también ser difícil resultando en vinos muy secos y astringentes.

En Calatayud, ensayamos Lalvin Clos® junto a otra cepa (una aislación Nebbiolo del Barolo favoreció para un incremento de color y vinos más redondos). Había dos fermentaciones de una antigua vid de Garnacha y Tempranillo las cuales facilitaron condiciones extremas donde la nutrición, el stress de la levadura y la administración de taninos podrían haber dificultado la actividad de la levadura. Los resultados

confirmaron los descubrimientos preliminares perfilados en el desarrollo de

Lalvin Clos®: una muy buena implantación y una muy corta fase de latencia en comparación con la otra cepa. Similarmente el nivel de alcohol y el nivel de acidez volátil fueron ligeramente reducidos en el vino elaborado con Lalvin Clos®. Tal vez las características más importantes del ensayo fueron las diferencias organolépticas presenciadas entre los dos vinos.

El vino fermentado con Lalvin Clos® tenía una mejor definición de taninos y mayor armonía en la estructura tánica. Aún cuando revelaba menos fruta roja y menos caracteres frutales directos a la nariz y paladar, el vino con Lalvin Clos® fue escogido por ser más complejo, en cata a ciegas con otros enólogos”.

“Situada en la prestigiosa denominación Pessac Leognan, en el corazón de Graves, Chateau Luchey Halde es una sinergia perfecta entre tradición e innovación. Sobre nuestro primer vino (Chateau Luchey Halde, puntuado 88-90 por Parker en la temporada 2005) tenemos 10 a 15 años de madurez potencial, pero estoy buscando frescura y “gourmandise” que le permita ser disfrutado como joven. También estamos buscando respeto por la tierra, tipicidad, carácter, poder y complejidad, pero con flexibilidad y fineza. El tanino debe ser fuerte, fino y elegante. Ensayamos Lalvin Clos® durante la temporada 2010 en comparación con la levadura que utilizamos usualmente. Sobre 2 lotes perfectamente homogéneos, ya cambiamos la levadura usada para fermentación. Dirigimos esta prueba en Cabernet Sauvignon, en el cual nosotros promovemos la madurez tanto como sea posible manteniendo frescura y flexibilidad. Con 14.5% vol., la fermentación alcohólica tuvo lugar sin ningún problema sobre dos modalidades, confirmando que esta levadura posee una capacidad excelente para fermentar.

El vino fermentado con Lalvin Clos® muestra más frescura y más mineralidad.

La estructura es más interesante: el tanino es más fuerte, más preciso, mejor definido. En tanto, teniendo un volumen satisfactorio y graso, el vino con Lalvin Clos® tiene final largo, menos amargor, con notas a madera (logrando un buen equilibrio, regaliz y notas a tostado (de café). En términos generales, el vino parece más uniforme y balanceado y encuentra el criterio de fineza y elegancia que estamos buscando.

El vino con Lalvin Clos® ha sido seleccionado para ser parte de nuestro primer blending de vino y ser presentado en el “Futures 2010 Bordeaux”.

Pierre
DARRIET

Chateau Luchey Halde
Director Técnico viña
y vinos, AOC Pessac
Leognan, Francia



Stéphane
CARDONA

Director de Vinos y Viñas
“Viñedos de carácter”
Enólogo de bodega,
Vacqueyras,
Francia



“La Cave des Vignerons de Caractere, localizada en Vacqueyras en Vaucluse (Francia), es el principal jugador en el paisaje sur de los viñedos de Cotes du Rhone. Fuertemente comprometido a un desarrollo sostenible, la bodega hace un punto de honor para ofrecer vinos de carácter, respetando la tierra y el trabajo de los enólogos. El potencial de la cava es de alrededor 35,000hL, compuesto de 96% de tintos. Utilizamos la levadura Lalvin Clos® sobre 7000HL durante la vinificación del 2010 incluyendo Garnacha y Syrah para vinos tales como Gigondas y Vacqueyras. Buscamos complejidad y autenticidad, mientras aportara suficiente frescura a los vinos. No tuvimos problema para fermentar con Lalvin Clos®, sobre niveles alcohólicos de 14 a 16% vol. Las fermentaciones con Lalvin Clos®, permitieron fases de latencia más cortas y regulares y un final de fermentación limpio, aún sobre potenciales elevados.

Realmente me gustó Lalvin Clos® porque realza las variedades de uvas típicas: realmente hay características de la Garnacha y Syrah en estos vinos. Además de exacerbar las cualidades del suelo y de la materia prima, permite un muy buen mantenimiento de frescura.

Los vinos obtenidos con Lalvin Clos® tienen perfiles frescos, fuertes y precisos. Me parece que esta levadura ha mejorado la estructura y la definición de estos vinos proveyendo la cantidad correcta de volumen y grasa sin exuberancia. Esto es exactamente lo que nosotros buscamos para aquí: carácter, tipicidad y frescura.

Vinos elegantes algunos como...Lalvin Clos® nos permitieron ir más alto en términos de calidad y singularidad. En 2011, pienso utilizar Lalvin Clos® sobre volúmenes aún más grandes en el 2010”.

“Greg Boeger fue uno de los primeros productores del estado de la variedad Merlot cuando no se escuchaba de ella en California. Hoy en día, es un pionero de blends innovadores, esbozo de más de veinticinco variedades de uvas que han crecido en su propiedad. Boeger está rápidamente convirtiéndose reconocido por brindar variedades nuevas y no comunes al mercado. Plantamos 10 acres de Barbera sobre una loma rocosa paralela a nuestra viñas de propiedad a 2400 pie de elevación.

Posee tierra volcánica y las pendientes de tierra suavemente en dirección hacia el sudoeste para un drenaje excelente de aire. La primera cosecha fue 2008 y tenemos altas expectativas para los tres clones de Barbera que hemos seleccionado para este lugar.

Siempre estoy alerta de una levadura noble que sea capaz de manejar un Barbera con elevado alcohol potencial. Nuestro Barbera normalmente ingresa con un alcohol potencial que varía de 16 a 17.5% y yo no confío en alguna cepa de levadura capaz de manejarlo. Barbera es nuestro vino insignia, por lo que no puedo correr el riesgo de una parada de fermentación. Para la cosecha 2010, ensayé la Lalvin Clos® para la primera etapa y me sorprendí con los resultados. La fermentación progresó de modo uniforme a sequedad y luego de una FML post-primaria terminó sin problema.

Organolépticamente, el lote fermentado con Clos demostró un realce en complejidad aromática y sensación en boca que incrementó la calidad del blend final. Para el 2011, utilizaré Lalvin Clos® para más de mi Barbera y también la utilizaré para mi Tempranillo y Petite Sirah”.

Justin
BOEGER

Enólogo
Bodega Boeger,
California USA

