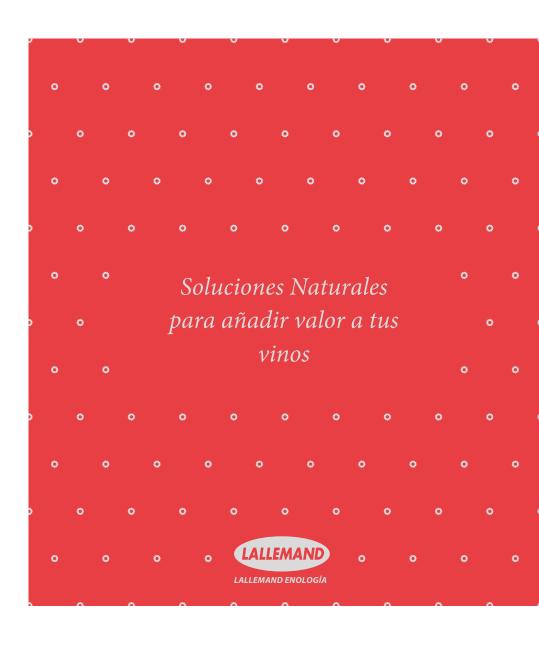
## LEVADURAS SELECCIONADAS

EFICIENCIA, SEGURIDAD Y CALIDAD





Lallemand "know-how"

Durante más de 40 años, Lallemand Enología ha seleccionado levaduras naturales, fiables y eficientes.

A lo largo de la cadena de producción, la seguridad y la calidad son una prioridad.

Esta guía práctica es para informarle sobre los orígenes de las levaduras de vino de Lallemand, su calidad y certificaciones, y la forma en que son seleccionados, empaquetados y distribuidos.

EL EQUIPO DE LALLEMAND ENOLOGÍA

# Al servicio de los enólogos

La reputación de Lallemand Enología se basa en dos factores: una amplia variedad de levaduras caracterizadas por los mejores expertos en vinos y una producción basada en conocimientos técnicos y microbiológicos para satisfacer las necesidades específicas de los viticultores.

#### SELECCIÓN Y CARACTERIZACIÓN

caracterización

En asociación con asociaciones de productores de vinos y prestigiosos institutos de investigación de todo el mundo, Lallemand Enología selecciona y produce levaduras naturales enológicas. Las nuevas levaduras que cumplen las características y necesidades específicas de cada terroir nacen de estas colaboraciones. La selección de estas levaduras, su precisa

y la comprensión de su potencial bajo diferentes condiciones forman parte integral de nuestro "saber hacer"



### Integrando cada levadura en un proceso coherente

¿Cuáles son los requisitos nutricionales de la levadura? Qué levadura debería ser empleada para la maceración en frío prefermentativa? ¿Qué temperatura de fermentación debe usarse y cómo reacciona la levadura activa? ¿Qué bacterias se deben utilizar con la levadura si se realiza la co-inoculación? Lallemand Enología le mantendrá informado y le apoyará con respecto a todos estos temas.

#### NATURALMENTE LIBRE GMO

Para satisfacer las necesidades cada vez más específicas de los viticultores, la selección de las levaduras incorpora técnicas innovadoras que pretenden limitar la producción de compuestos indeseables (compuestos de azufre, acetaldehído, acidez volátil, etc.) o valorizar la producción de compuestos de interés enológico (Compuestos aromáticos, glicerol, ácido orgánico, etc.). Estas estrategias utilizan procesos naturales como la selección de terroirs conocidos, el cruzamiento y / o la evolución adaptativa. Levaduras obtenidas a partir de selecciones naturales y libre de GMO.

#### BIODIVERSIDAD COMO COMO CAMPO DE INVESTIGACIÓN

Los microbiólogos de Lallemand Enología se basan en la increíble diversidad de levaduras naturalmente presente en el terroir de vino. Al explorar esta flora microbiana, los investigadores descubrieron el potencial de diversas levaduras de vino, incluyendo *Saccharomyces*, así como *Torulaspora*, *Metschnikowia* y muchos más - todos ellos reconocidos por su contribución a las cualidades sensoriales de los vinos durante las fermentaciones alcohólicas.

Hasta la fecha, casi 200 levaduras de vino están disponibles bajo nuestras conocidas marcas Uvaferm ™, Lalvin ™ y Enoferm ™ y contribuyen a diferentes estilos de vinos.

#### CULTIVANDO LA BIODIVERSIDAD

Hasta la fecha, sólo el 10% de los microorganismos presentes en nuestro planeta son conocidos. Este campo de investigación es amplio y los descubrimientos futuros son prometedores.

Es dentro de esta increíble diversidad que se encuentran levaduras capaces de revelar el potencial de los vinos.





# I&D en modo experto

Para desarrollar nuevos productos y encontrar conceptos innovadores, Lallemand Enología se centra en colaboraciones con los mejores expertos del mundo y la mejora continua de su "saber-hacer" interno.

En términos de I & D, Lallemand invita a los mejores expertos internacionales para la selección y caracterización de sus levaduras. Estos proyectos de investigación se llevan a cabo principalmente con Institutos de Investigación del vino, socios técnicos y bodegas.

Además, Lallemand Enología tiene sus propios sitios de I & D. En Blagnac, un equipo de I & D dedicado al grupo Enología gestiona e impulsa proyectos de inestigación en colaboración con nuestros diferentes socios académicos de todo el mundo. En Canadá (Montreal), un equipo de Lallemand basado en el Consejo Nacional de Investigación (NRC) optimiza los procesos de producción específicos de cada una de nuestras aplicaciones. Por ejemplo, las condiciones más difíciles para la fermentación llevaron a Lallemand a desarrollar el proceso YSEO ™ (Optimización de la Seguridad de la Levadura), un proceso patentado para obtener levaduras secas activas mejor adaptadas a las prácticas actuales y futuras del vinicultor.



Austria Deutschland Suiza

Institutos de Investigación

Francia

Centros de Investigación de Lallemand

Centros de Investigación de Lallemand Canadá

(Montreal)

Francia (Blagnac)

Institutos de Desarrollo e Investigación

Península Ibérica

Institutos de investigación

América del Sur

Institutos de

investigación

América del Norte



Institutos de investigación Italia

# Quiénes son los Asociados de Lallemand Enología?

Lallemand Enologia trabaja con los más prestigiosos Institutos de Investigación en microbiología y enología de Europa, Australia, América del Norte, Sudamérica y Sudáfrica.

Institutos de investigación Sudáfrica

Institutos de investigación

Australia & Nueva Zelanda

#### **FORMACIÓN**

- Operadores de procesos altamente capacitados
- Personal calificado QA&QC
- Personal de Logística orientado al cliente

#### **OBTENCIÓN**

- Proveedores cualificados a largo plazo
- para el contacto con alimentos



- produccion
- clientes

#### **TRANSPORTE**

- Transportadorescalificados
- · Proteccion del producto a traves de la distribucion
- Trazabilidaddelenvio

#### **PRODUCCIÓN**

- Experto en la industria de producción de levadura
- · Proceso de alta eficiencia
- Respeto del medio ambiente, sustentabilidad



- Pureza del cultivo de levadura
- Ausencia de contaminantes nocivos
- Rendicmiento de fermentación

#### **ALMACENAMIENTO**

- Control de inventario de vanguardial
- Producto eficiente, recepción, manipulación y envío
- Rotacion:
   Primero que entra primero que sale

## CONTROL DE CALIDAD EN CADA ETAPA

Desde las instalaciones de producción hasta la plataforma logística, el nivel de calidad requerido es siempre muy alto.

Además del respeto a los estándares y certificaciones vigentes, el monitoreo regular y las auditorías externas refuerzan el sistema de control.

#### PRODUCCIÓN



ISO 9001-2000 / FSSC-22000 Q Kosher



ISO 9001-2000 / IFS / Kosher Organic Production



ISO 9001-2000 IFS / Kosher



GB INGREDIENTS LTD (T/A LALLEMAND GB)
Suffolk, REINO UNIDO

BRC



#### EMBALAIE Y DISTRIBUCIÓN



ISO 9001-2000 / Kosher / Organic / BRC in progress

#### LOGÍSTICA



DANSTAR FERMENT A.G.

Zug, SUIZA

LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN Y

OFICINAS COMERCIALES



Blagnac, FRANCIA

# Calidad y Seguridad

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD	SI	NO
CERTIFICADOS ISO 9001	<b>V</b>	
Programa HACCP	<b>~</b>	
Instalaciones certificadas por GFSI	<b>~</b>	
Buenas Practicas de Manufactura (BPM)	<b>~</b>	
Cumplimiento de la normativa medioambiental	<b>~</b>	
Política de ética empresarial	<b>~</b>	
Cumplimiento de la legislación laboral	<b>V</b>	

¿Qué programas de apoyo existen para garantizar los objetivos de calidad e inocuidad de los alimentos de nuestros productos?

- ✓ Politica de Calidad documentada
- ✓ Sistema de Calidad documentado
- ✓ Plan de seguridad alimentaria
- ✓ Higiene y Saneamiento (GMP)
- Programa de análisis de peligros (incluyendo control de alergenos)
- ✓ Programas de entrenamiento
- ✓ Aprobación del proveedor, especificacion materias primas
- ✔ Control de Producción/Proceso
- ✓ Mantenimiento y calibracion del equipo
- ✓ Control de calidad
- ✓ Gestión de productos no conformes
- ✓ Procedimiento de quejas del cliente
- ✓ Gestión de crisis
- ✓ Trazabilidad y Recuperación del Producto
- ✓ Programa de Defensa Alimentaria
- ✓ Control de plagas

MATERIA PRIMA Y CONFORMIDAD DEL PRODUCTO	SI	NO
Proveedores Aprobados	<b>V</b>	
Especificaciones de materias primas y planta de muestreo	<b>~</b>	
Planes de muestreo y prueba	<b>✓</b>	

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	SI	NO
Especificaciones de calidad del producto (Codex OI	<b>V</b>	
Cumplimiento del producto con las regulaciones de aplicación	<b>~</b>	
Control de producto no conforme	<b>✓</b>	
Declaración Alérgenos	<b>✓</b>	
Organismos geneticamente modificados (GMO)		<b>✓</b>
Nanotecnologías		<b>✓</b>
Irradiación		<b>✓</b>
Lodos de depuradora		<b>✓</b>
Conservantes		<b>✓</b>
Sub-producto animal		<b>✓</b>
Material embalado de forma segura	<b>V</b>	
Ficha de Seguridad (SDS)	<b>V</b>	
Certificados de Análisis (CoA)	<b>✓</b>	

TRAZABILIDAD	SI	NO
Trazabilidad y recuperación del producto	<b>V</b>	
Registro de la producción por lotes	<b>V</b>	
Número de lote único?	<b>✓</b>	



### SAM HARROP M.W.

ENÓLOGO INDEPENDIENTE, ESCRITOR DE VINO, MASTER DE VINO

« Como enólogo, propietario de marca, consultor, juez del vino y ex-minorista de vino, he trabajado en la mayoría de los segmentos de la industria del vino en muchos mercados diferentes en el mundo. Para vender con éxito en el segmento comercial y premium en cualquier segmento de mercado, creo que es vital para entregar en las áreas de calidad, consistencia y valor. Para alcanzar estos objetivos predico lo que practico y animo a mis clientes a buscar mejoras continuas de calidad. La clave para una estrategia de CPI (Continuous Product Improvement) es la voluntad de asociarse con los accionistas y proveedores adecuados para su negocio. Animo a mis clientes a buscar retroalimentación constructiva y desafiar constantemente sus propios sistemas de control de calidad para mejorar productos y servicios.

No hay duda en mi mente que las herramientas de vinificación de calidad, tales como levadura, entre otros, son componentes vitales para maximizar la calidad del vino, la consistencia y el valor en sus productos. Seleccionando el socio y los productos adecuados para su estilo de vino y precio puede darle importantes ganancias de calidad. Este diferencial de calidad puede hacer toda la diferencia en los puntos de precio medio, donde los compradores se preocupan menos de la marca y más sobre la calidad y el valor.

Lallemand es un compañero. No soy consciente de ningún productor de levaduras o bacterias que invierta tanto en I & D como Lallemand. Su selección de cepas de levaduras y bacterias no sólo es la mejor, sino que es la más diversa. Su caracterización y optimización de la producción es muy superior a otras, así como su riguroso control de calidad y trazabilidad. Como líderes definitivos en su campo, creo que son el socio óptimo en la elaboración de vinos. Diccionarios de idiomas

LALLEMAND ENOLOGÍA ALGUNOS HECHOS



PRODUCCIÓN DE LEVADURAS DESDE **1923** 





Trazabilidad del producto garantizada durante 4 años después de la producción





Cada levadura experimenta aproximadamente

20

Rigurosas pruebas de calidad antes de salir de las plantas de Lallemand Enología



100 %

de las plantas certificadas según ISO 9001-2000 y / o de acuerdo a las normas de la Iniciativa Mundial para la Inocuidad de los Alimentos (GFSI) Método HACCP aplicado en 100% de las plantas



# Con determinación, pasión y entusiasmo

En Lallemand estamos convencidos de que la cooperación es la clave del éxito.
Es por eso que hemos construido relaciones privilegiadas con una red de expertos internacionales, movilizando al mismo tiempo el "saber hacer", la energía y el espíritu de innovación de nuestros equipos.



Lallemand Inc. Succ. Italiana

D'Azzano - Verona

Lallemand Península Ibérica

c/ Tomás Edison nº 4, bloque 2, 28521 Rivas-Vaciamadrid Madrid - SPAIN

Lallemand Fermented

Ottakringer Strasse 89 1160

Ferment Zagreb

Zagreb

Lallemand North America

PO Box 5512 - Petaluma -California 94955

LEVADURAS ENOLÓGICAS **SELECCIONADAS**  Lallferm S.A.

Este) - Luján de Cuyo -Mendoza - ARGENTINA

Lallemand Inc. Chile y Cia. Ltda.

Av. Ribera del Sur 111, bodega 19

Lallemand Australia Ptv Ltd

23-25 Erudina Ave, Edwardstown, South Australia

Lallemand South Africa

31 Blousuikerbos Street -SOUTH AFRICA

Lallemand U.K. and Scandinavia

Bredstrupvej 33, 8500 Grenaa

**(1)** www.lallemandwine.com