

Vitilevure **GRENACHE**

Cepa RHONE L3574

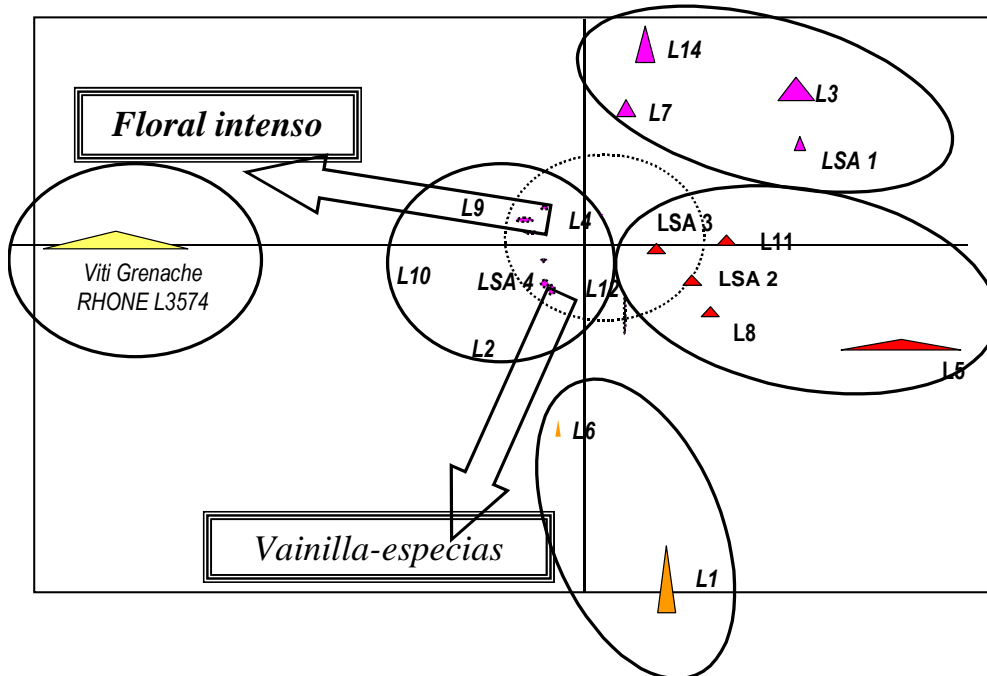
CEPA ESPECÍFICA PARA LA VARIEDAD GARNACHA

CAMPO DE APLICACION

- ◆ La levadura **GRENACHE Rhône L3574** es la primera cepa seleccionada sobre un criterio innovador para la variedad Garnacha : la revelación óptima de los aromas varietales de esta variedad. Este tipo de selección ha sido posible por el descubrimiento previo de las moléculas responsables de estos aromas (1). La **GRENACHE** « sobreproduce » naturalmente a lo largo de la fermentación sobre Garnacha estos aromas, dando a los vinos obtenidos complejidad y tipicidad (figure 1) : notas especiadas, florales (iris), frutas maduras, jengibre,...(2).
- ◆ Por sus propiedades aromáticas, pero también fermentarias (muy buena finalizadora) y extractivas (buen rendimiento en mosto y color estable) (3), la levadura **GRENACHE** es la cepa de la Garnacha : para vinos de mezcla (Côtes-du-Rhône) como para vinos varietales (rosado o tinto).

Figure 1 : comparación de la cantidad en aromas varietales de vinos obtenidos a partir de la misma vendimia de Garnacha (1998) con diferentes cepas de levadura (3)

Análisis en componentes principales *Aromas varietales.*



R

Se puede ver sobre esta figura, que la cepa **Rhone L3574** se distingue netamente de las cepas tradicionales (todas situadas a la derecha), ya que producen poca cantidad de aromas varietales.

ORIGIEN

- ◆ Cepa seleccionada por INTER RHÔNE y elegida por Martin Vialatte Oenologie, en los famosos “terroirs” de la region de Cotes du Rhône (Chateau Neuf du Pape, Gigondas, ...) especialmente para la variedad garnacha.

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- ◆ **Carácter killer** : la cepa **Grenache** es neutra frente al factor killer.
Esta cepa se implanta, por tanto, muy bien durante la siembra (confirmación sobre el 100% de los controles de implantación efectuados).

PROPIEDADES ENOLÓGICAS (3)

- ◆ **Poder alcohólico**: 15% Vol de alcohol sobre medio sintético, al menos 16% sobre Garnacha.
- ◆ **Cinética fermentaria**: Regular y completa.
- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol**: 16,8 g/L de azúcar por 1% de etanol en volumen .
- ◆ **Producción de SO₂**: Muy baja.
- ◆ **Producción de H₂S**: Nula.
- ◆ **Producción de espuma**: Baja.
- ◆ **Producción de acidez volátil** : Baja, de 0,1 a 0,2 sobre Garnacha.
- ◆ **Necesidades en elementos nutritivos** : elevada en nitrógeno (utilizar Actiferm MVR a media fermentación para los mostos muy ricos en azúcar).

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa 0,5 kg - Caja 20 x 0,5 kg

CONSERVACIÓN

- ◆ Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Mantener a una temperatura de 3 a 8°C, en caso de conservación mas de 3 meses.
- ◆ Embalaje abierto o rotura del vacío : utilizar rápidamente.

BIBLIOGRAFIA

- (1) Ormières, Les arômes variétaux du Grenache -Thèse de doctorat – 1998.
- (2) Colas, Bonnet, Gerland, Ormières, Lurton, Incidence de la souche de levure sur la révélation du potentiel aromatique du cépage Grenache Noir.Symposium Oenologie 1999 – Bordeaux.
- (3) Travaux de sélection de la souche Rhône L3574 – document interne service technique INTER RHÔNE.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Están indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no liberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento es la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.