

Vitilevure **KD**

Levadura seleccionada
Cepa R2

LA LEVADURA QUE INTENSIFICA LA TIPICIDAD DE LOS VINOS

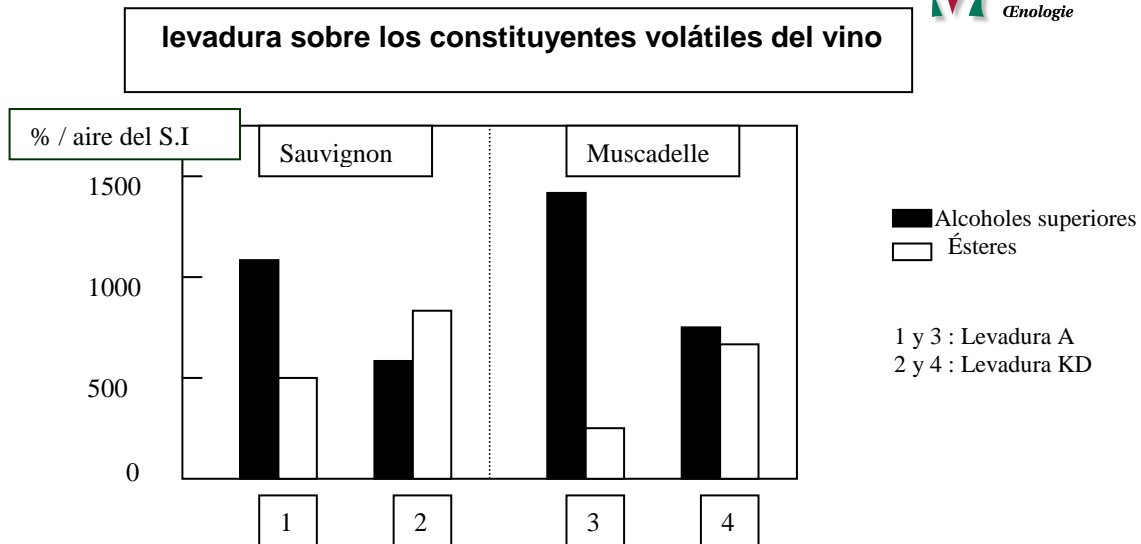
CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ **Vinos de expresión y monovarietales** : la **KD** presenta la propiedad de **realzar los aromas de los grandes monovarietales** como el **Sauvignon** (Burdeos, Valle del Loira) o el **Riesling**.
- ◆ En Sancerre, da lugar a vinos que evolucionan mejor con el tiempo que cualquiera de los obtenidos con otras cepas comerciales (Laboratorio Vitagri).
- ◆ En otros viñedos del Valle del Loira, los vinos de Sauvignon Blanc fermentados con la cepa **R2** obtienen regularmente premios en concursos (1993 : 1 medalla de oro, 1 de plata y 2 de bronce en el concurso regional de Angers según los consejos del Laboratorio Berger). En esta región, la cepa **R2** proporciona, de la misma manera, excelentes resultados en vinos tintos (Cabernet franc).
- ◆ Pruebas realizadas sobre Sauvignon en la zona de Burdeos (ITV, 1991,(2)) han confirmado el buen comportamiento de esta cepa con esta variedad.

PRUEBAS COMPARATIVAS DE CEPAS DE LEVADURA EN SAUVIGNON, ITV 1991

CEPA	KD	ALBAFLOR	LSA 4
ACIDEZ VOLATIL (gH₂SO₄/l)	0,24	0,16	0,35
DEGUSTACIÓN (Nota sobre 20)	13,65	12,48	13,25

- Otros trabajos realizados por el Profesor Ambid (1990, (3)) han permitido explicar la fineza de los vinos obtenidos mediante la evidencia de la débil producción de alcoholes superiores (aromas pesados) y la mayor proporción de ésteres volátiles (aromas generalmente florales y afrutados, de una gran fineza).



- ◆ En Riesling, la **KD** refuerza igualmente la tipicidad (Laboratorio Gresser, 1991).
- ◆ Proporciona, de la misma manera, excelentes resultados en la variedad Muscadet (4).
En Chardonnay, los aromas típicos de esta variedad se intensifican; los vinos presentan un cuerpo remarcable y la evolución de su bouquet es muy apreciada.
Esta cepa posee entonces un potencial enzimático característico que le permite transformar los precursores de los aromas de estas variedades. En muchos casos se observa un aumento importante de las notas perfumadas.
- ◆ **Vinos tecnológicos blancos y rosados:** las pocas exigencias de tipo nutricional de la **KD** le permiten actuar mejor sobre estos mostos que generalmente presentan dificultades para fermentar.
- ◆ Las pruebas realizadas en el Gers en 1992 (Ugni Blanc y Colombard) han permitido obtener **vinos más finos y equilibrados**, y **asegurar unas fermentaciones completas**.
- ◆ **Vinos tintos jóvenes o con un grado alcohólico elevado:** las buenas prestaciones fermentativas de la cepa hacen que también pueda ser utilizada en este tipo de vinos.
- ◆ **Refermentaciones** : la levadura **KD** puede ser utilizada para tratar las paradas de fermentación.

ORIGEN

- ◆ Cepa seleccionada en la zona bordelense por su capacidad de multiplicarse y de fermentar a baja temperatura.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*.
- ◆ **Carácter killer** : La cepa **R2** es una cepa killer. Produce la toxina K2 y posee de esta manera una gran capacidad de implantación. Es una garantía suplementaria para el éxito de la siembra de levaduras.
- ◆ **Poder alcohologénico** : la cepa tolera hasta un 14,5 % en volumen de alcohol (1).
- ◆ **Zona de temperaturas óptimas** : la cepa se multiplica y fermenta bien tanto a baja como a alta temperatura, de 5 a 37 °C.
- ◆ **Cinética de fermentación** : cepa muy vigorosa, capaz de desarrollarse con solo una pequeña fase de latencia.
- ◆ **Exigencias nutricionales** : la cepa es muy poco exigente en cuanto a elementos nutritivos. Es capaz de fermentar mostos desfangados intensamente, empobrecidos en sustancias nitrogenadas y factores de crecimiento.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol** : 16,9 g de azúcar por litro para obtener un 1% de alcohol en volumen (1).
- ◆ **Producción de SO₂** : muy pequeña, 9 mg/l en medio sintético (1).
- ◆ **Producción de ácido pirúvico y acetaldehído** : Pequeña (< 30 mg/l).
- ◆ **Formación de espuma** : pequeña.
- ◆ **Producción de acidez volátil** : normal.
- ◆ **Producción de glicerol** : bastante elevada.

COMPARACIÓN DE LA LEVADURA KD CON OTRAS CEPAS COMERCIALES

	MEDIO SINTÉTICO			VINO ROSADO DEL SUR DE FRANCIA				MUSCAT		
	KD	LSA1	LSA2	KD	LSA1	LSA2	LSA3	KD	LSA1	LSA2
AZÚCAR RESIDUAL (g/l)	0,20	0,20	0,02	0,01	0,20	0,60	2,60	4,30	6,10	4,90
% DE ALCOHOL	12,10	12,10	12,20	13,50	13,50	13,20	13,40	12,40	12,30	12,35
DURACIÓN DE LA FA (días)	/	/	/	20	20	25	35	/	/	/
ACIDEZ VOLÁTIL (gH₂SO₄/l)	0,20	0,15	0,23	0,21	0,16	0,26	0,21	0,33	0,23	0,29
ACIDEZ TOTAL (gH₂SO₄/l)	/	/	/	4,45	4,40	4,60	4,20	/	/	/
GLICEROL (g/l)	4,40	4,40	3,70	/	/	/	/	/	/	/

PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 0.5 kg – Caja de 20 x 0.5 kg.
- ◆ Bolsa de 10 kg – Caja de 1 x 10 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.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) - C.CUINIER et GENTY - Etude des critères oenologiques de deux souches de levure. ITV Tours.
- (2) - Ch. BARRERE et E.VINSONNEAU - Comparaison de souches de levure en vinification en blanc sur Sauvignon en Bordelais - Compte rendu ITV 1991.
- (3) - Professeur C.AMBID - Essais d'amélioration de la composante aromatique des vins blancs - Laboratoire des Industries Alimentaires - ENSA Toulouse - 1990.
- (4) - Ch. GERLAND (MV/SOEC), P.DRIANNE et C.MARCHAIS (VAL OENO), A.POULARD (ITV) - Essais de 3 souches de levures en Muscadet - Rapport interne 1993.

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 leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documento esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.