



BoosterBlanc®

Nutriente de fermentación para las levaduras.

El ICV ha diseñado y probado un nuevo nutriente de fermentación: **Booster Blanc**.

- **Booster Blanc** está constituido por células inactivas de una levadura aislada y seleccionada por el ICV.
 - **Booster Blanc** está desarrollado, producido y envasado por Lallemand.
 - Las células de levaduras inactivas que constituyen **Booster Blanc** proceden de levaduras naturales del género *Saccharomyces Cerevisae*. Las levaduras empleadas no han sufrido en ninguna de sus etapas (de aislamiento, selección, reproducción e inactivación) modificación genética. No se trata de un nutriente elaborado a partir de OGM (organismo genéticamente modificado).
 - **Booster Blanc** cumple el Codex enológico editado por la OIV y las normas alimentarias de la FAO, especialmente en lo que a la ausencia de metales pesados y de fungicidas se refiere.
- Booster Blanc** está probado a escala industrial para la vendimia 2005 en Francia y en todo el mundo.

1. Presentación del activador de fermentación:

Células de levaduras inactivas a partir de una levadura enológica ICV.

Booster Blanc se produce mediante un proceso de inactivación de las levaduras exclusivo de Lallemand permitiendo una rápida disponibilidad en el mosto de las fracciones solubles de paredes celulares.

Este activador de fermentación ha sido concebido y seleccionado por:

- Aumentar los ácidos grasos poliinsaturados, vitaminas y los esteroides en las levaduras vivas.
- Prevenir la producción de aromas desagradables azufrados durante la fermentación y la evolución rápida y negativa del vino.
- Incrementar el equilibrio coloidal y la estructura del vino.
- Estabilizar los aromas afrutados de vinos blancos y rosados.

2. Principales características técnicas y enológicas:

- Menor producción de compuestos azufrados desagradables.
- Modificación del equilibrio coloidal del vino, en consecuencia de:
 - Percepciones más intensas de volumen en boca y disminución de sensaciones agresivas ácidas de los vinos blancos y rosados.
 - Interacción entre los precursores aromáticos y las macromoléculas de levadura dando lugar a una percepción aromática más fresca y limitando las percepciones etéreas, químicas y ardientes en boca, en particular de los vinos procedentes de uvas con botrytis.
 - Limitación de la percepción aromática de “madera verde / serrín” en los vinos tranquilos fermentados en barricas nuevas.

3. Dosis de empleo recomendadas para su uso:

30 g/hl (Dosis máxima legal: 40 g/hl)

Aumentar las dosis en los casos siguientes:

- Uvas afectadas por podredumbre gris: Visualmente, más del 15% de las bayas afectadas.
- Falta de oxigenación durante la fermentación (debido a una decisión tomada o por imposibilidad técnica) para limitar los riesgos de aromas azufrados desagradables y limitar los riesgos de inestabilidad aromática.
- Para compensar y limitar los riesgos debidos a contaminación de Botrytis cinerea bajo la piel.

Modo de empleo:

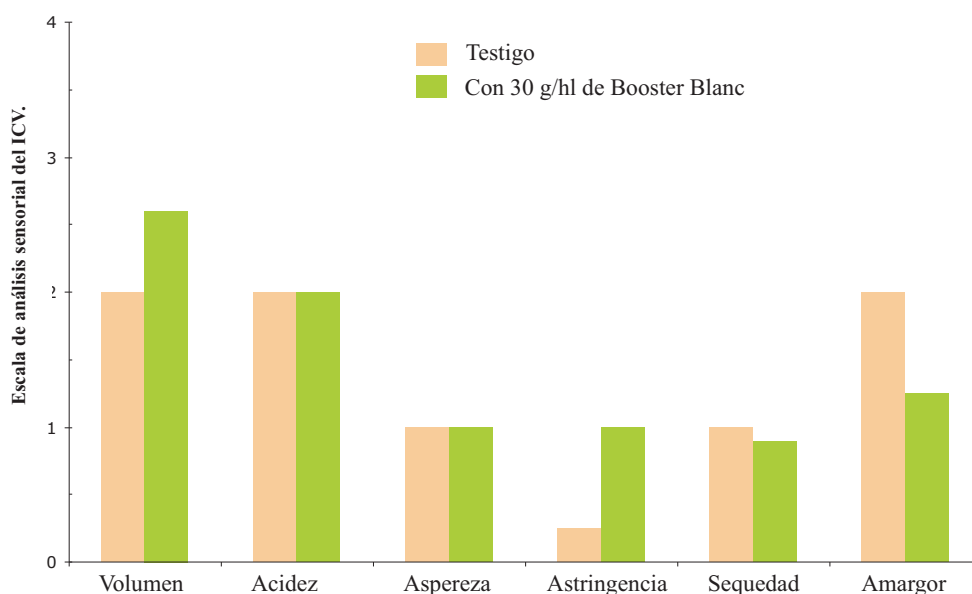
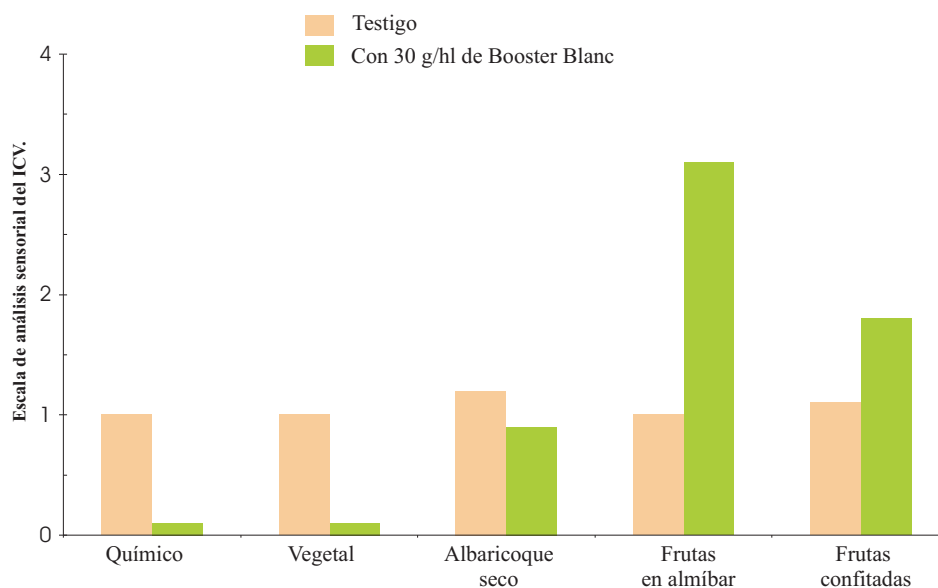
Para su uso disolver en agua o en mosto (1 kg por 10 L). El producto es parcialmente soluble y debe comprobarse su correcta resuspensión antes de ser añadido al medio que se va a tratar.

4. Resultados de la aplicación de **Booster Blanc** durante la vinificación (a partir de resultados experimentales).

- Vinos blancos o rosados de gama media desarrollan una mayor intensidad en el paladar medio y los aromas frescos varietales, sin aumentar las percepciones agresivas. Mejora las características sensoriales de los vinos fermentados con las levaduras ICV-D47 y ICV-D21.
- Vinos blancos o rosados de alta gama a partir de uvas perfectamente maduras, desarrollan aromas intensos y equilibrio en el paladar medio. Buena sinergia sensorial en vinos fermentados con levaduras ICV-D47 y ICV-D21.
- Reorienta los vinos que han realizado la FML hacia aromas más frescos y estables.
- Los vinos procedentes de uvas con botrytis no desarrollan aromas sabores desagradables a azufre ni terrosos procedentes de la fermentación, por aportar una gran frescura aromática evitando las percepciones de sequedad y alcohol en el final de boca.

Efecto de Booster Blanc en el perfil sensorial de un vino de Garnacha Blanca fermentado con ICV-D47.

Pruebas Del Dpto. de I+D del ICV. 2004.



PRODUCIDO Y DISTRIBUIDO POR:



www.lallemandwine.com

fb.espana@lallemand.com

Lallemand garantiza la calidad de sus productos vendidos en su envase original, utilizado en conformidad con la fecha de caducidad y las condiciones de almacenaje. Este documento contiene la información más reciente que tenemos sobre nuestros productos y ésta puede evolucionar. Esta información no constituye ningún contrato.