

# Noblesse®

Todo lo bueno de la crianza sobre lías, todo lo bueno del ICV®.

Noblesse® es un producto exclusivo producido a partir de una única cepa de levadura enológica específica seleccionada por el ICV® por sus características organolépticas, que ha tenido un proceso de producción único, desarrollado por Lallemand®, que permite realizar una verdadera crianza sobre lías, con todas sus ventajas y los beneficios que aportan todas y cada una de las fracciones que componen las levaduras, optimizar los recursos de la bodega y evitar los riesgos derivados de una falta de control.

## Descripción

Noblesse® está constituido por células inactivas de una levadura aislada y seleccionada por el ICV de Francia y desarrollado para el afinamiento de los vinos.

Las células de levaduras inactivas de Noblesse® son levaduras enológicas naturales del género *Saccharomyces cerevisiae* (no GMO).

Noblesse® está producido siguiendo un proceso de inactivación del potencial sulfito reductasa exclusivo de Lallemand, que limita el riesgo de aparición de aromas azufrados.

## Indicaciones de Noblesse®

→ Participar y modificar el equilibrio coloidal del vino:



Impacto de Noblesse® en boca

- Percepción más intensa de notas afrutadas maduras y del volumen del ataque en boca.
- Interacción entre los compuestos aromáticos y las macromoléculas de levadura aportando una sensación de redondez y dulzor al fin de boca.
- Integración de las percepciones aromáticas de madera.
- En vinos de alto grado, disminuye la sensación ardiente del alcohol.
- Limitación de las percepciones químicas, etéreas y ahumadas, y estabilización del color extraído en vinificaciones con uva atacada por *Botrytis cinerea*.

→ Prevenir la producción de aromas azufrados durante la crianza sobre lías.

→ Optimizar de la duración de la fermentación maloláctica.

## Dosis y modo de empleo

30 g/hL. (Dosis máxima legal : 40 g / hL)

Suspender las levaduras en agua o vino (1kg en 10 L) y añadir inmediatamente al vino.

Se recomienda mover las lías dos veces a la semana durante la primera semana y posteriormente una vez por semana y seguir por cata la evolución del vino.

**LALLEMAND**

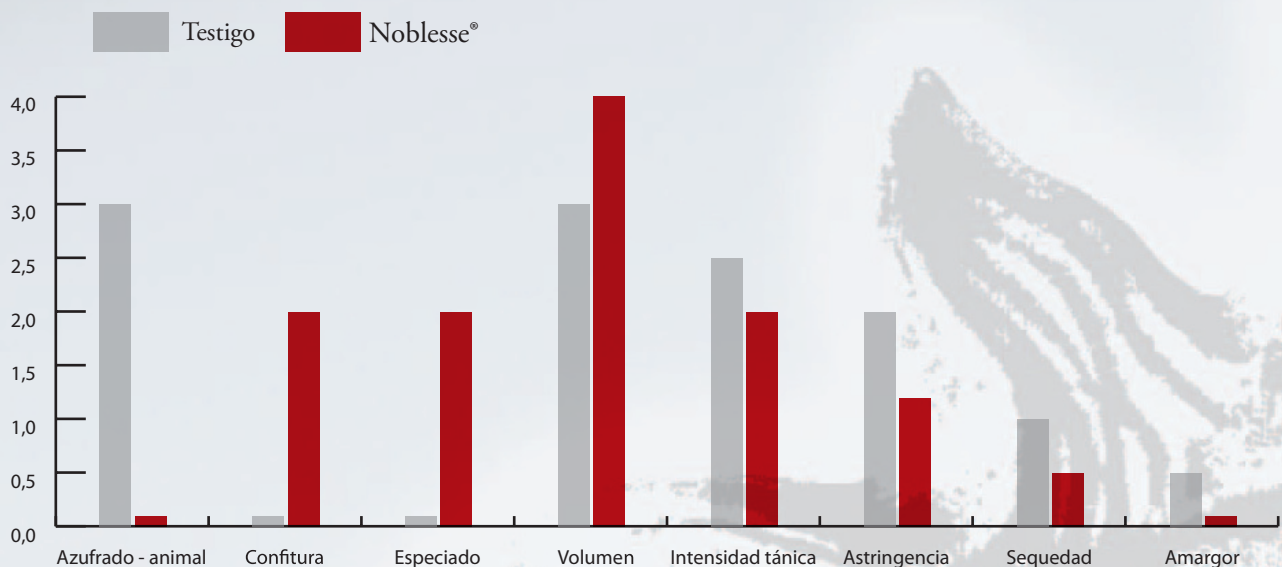
# Noblesse®

## Momentos Posibles de aplicación



## Efecto en el tiempo

Noblesse® tiene un efecto notable desde los primeros momentos de la aplicación. A partir de los 10-15 días se pueden apreciar todos los efectos indicados anteriormente. A lo largo del tiempo, el producto continúa interviniendo en las características del vino, por lo que se recomienda realizar el seguimiento del vino por cata. De esta forma, el enólogo puede definir el perfil exacto que desee para su vino.



Efecto de Noblesse® sobre el estilo sensorial de un vino tinto de Cariñena – Garnacha de maceración larga.  
Ensayo R&D ICV en bodega industrial

Producido por:



Distribuido por:

Lallemand Bio S.L.

Tel: 902884212 \* Fax: 902884213

fb.espana@lallemand.com

www.lallemandwine.com

La información presentada es cierta y procede de nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa ó que implique o sea condición de venta de este producto