



LALVIN ICV D21™

Saccharomyces cerevisiae

Para la fermentación de uvas de climas cálidos, con baja acidez
Aporta una intensa estructura en el paladar medio y una mayor
estabilidad del color

DESCRIPCIÓN

LALVIN ICV D21™ fue aislada en 1999 de la región de Pic Saint Loup Languedoc durante el programa del Observatorio y Conservatorio de Microflora Natural del ICV. LALVIN ICV D21™ fue seleccionada por su capacidad para obtener vinos con alta estabilidad de color y estructura en boca. A diferencia de la mayoría de las levaduras enológicas, LALVIN ICV D21™ contribuye a una mayor acidez, aportando frescura a los vinos.



VENTAJAS Y RESULTADOS

LALVIN ICV D21™ libera polisacáridos reactivos con polifenoles. Esos polisacáridos contribuyen a un paladar redondo y aumentan la intensidad del paladar medio. Estos atributos tienden a reducir la expresión de los caracteres de mermelada cocida en vinos cuando se fermentan uvas muy maduras y concentradas como de Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Barberá y Nebbiolo. Contribuye a un perfil aromático estable con una importante biosíntesis de compuestos volátiles florales y afrutados (β -ionona, hexanoato de etilo).

Esta levadura también puede reducir la expresión de caracteres herbáceos, particularmente en Cabernet Sauvignon. Cuando se realizan mezclas con vinos fermentados con LALVIN ICV D254™ y LALVIN ICV D80™, LALVIN ICV D21™ aporta una fruta más fresca, sostenida e intensa con sensaciones vivaces que comienzan en el en el paladar frontal y se prolongan hasta el final.

La cinética de fermentación de LALVIN ICV D21™ es muy fuerte, incluso en presencia de mostos bajos en nutrientes y a altas temperaturas. Esta levadura también se puede utilizar en uvas blancas maduras/fermentación en barrica donde se busca el desarrollo de aromas de fruta fresca, acidez y volumen. Los vinos rosados fermentados con LALVIN ICV D21™ presentan mayor fruta roja, volumen y equilibrio.



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 15 a 28 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Velocidad de fermentación media
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Baja demanda relativa de nitrógeno
- Compatible con la bacteria maloláctica del vino
- Producción de acidez volátil aceptable
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de SH₂
- Baja producción de espuma

*sujeto a condiciones de fermentación

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

A. Rehidratación sin protector de levadura

Dosis: 20 - 40 g/hL

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 °C y 40 °C).
2. Disolver mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
3. Adicionar mosto a la rehidratación de levadura para bajar la Tª de forma gradual con el fin de que la diferencia entre la temperatura del mosto y suspensión de levadura no supere los 5 -10 °C
4. Inocular en el mosto.

B. Rehidratación con un protector de levadura

En mostos con alto potencial alcohólico (> 13% v/v), con baja turbidez (< 80 NTU) u otras condiciones difíciles, se recomienda el uso de uno de nuestros productos GO-FERM™ (protector de levadura) durante la rehidratación de la levadura. Siga las instrucciones de rehidratación según el producto GO-FERM™ seleccionado.

+ Notas:

El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 minutos. Es crucial que se utilice un recipiente limpio para rehidratar la levadura. No es aconsejable rehidratar directamente en el mosto. Asegúrese de que la nutrición de la levadura se gestiona adecuadamente durante la fermentación.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g y 10 kg
- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Utilizar una vez abierto

Distribuido por:

La información contenida en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta ficha técnica no debe considerarse como una garantía expresa, ni tiene implicaciones sobre las condiciones de venta de este producto. Marzo 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture