



# LALVIN ICV D21™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Volume et équilibre des vins de terroirs méditerranéens

### DESCRIPTION

LALVIN ICV D21™ a été isolée en 1999 sur le terroir du Pic Saint-Loup (Languedoc) durant un programme mené par l'Institut Coopératif des Vins et le Conservatoire et Observatoire de la Micro-Flore naturelle.

LALVIN ICV D21™ a été sélectionnée pour la fermentation des vins rouges. Elle permet notamment la stabilisation de la couleur. Sa palette aromatique offre plus de fraîcheur et des sensations à la fois douces et présentes en bouche. Contrairement à la plupart des levures œnologiques, LALVIN ICV D21™ préserve une plus grande acidité et produit en grande quantité des polysaccharides.



### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Cette levure favorise l'expression des caractères variétaux des cépages rouges méditerranéens. Elle évite le développement d'arômes de confitures cuites et des sensations de chaleur dues à l'alcool lorsque des raisins très mûrs et concentrés issus Merlot et Syrah sont fermentés.

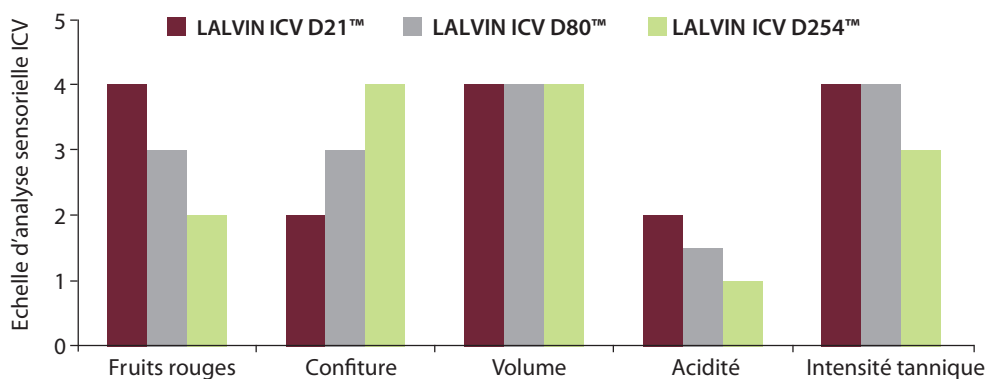
Pendant la fermentation, LALVIN ICV D21™ produit très peu de composés soufrés et est également connue pour ses bonnes capacités fermentaires dans des conditions extrêmes (température élevée et faible teneur en nutriments).

Elle favorise l'expression fruitée du raisin tout en réduisant le risque de caractères herbacés dans les Cabernet Sauvignon.

Sélectionnée notamment pour sa complémentarité avec les levures LALVIN ICV D254™ et LALVIN ICV D80™, LALVIN ICV D21™ apporte de la fraîcheur, des arômes variétaux frais et développe l'intensité de l'attaque en bouche.

LALVIN ICV D21™ est également utilisé dans les raisins blancs très mûrs, fermenté en barrique pour développer des arômes de fruits frais, du volume et préserver l'acidité. Sur des raisins noirs parfaitement mûrs, LALVIN ICV D21™ présente une très bonne synergie

en assemblage des vins fermentés avec LALVIN ICV D47™ et LALVIN ICV GRE™ et développe ainsi des arômes de fruits frais et de réglisse, du volume, de l'intensité tannique en milieu de bouche et allonge la finale par l'acidité.





## PROPRIÉTÉS\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
  - Plage de température de fermentation optimale : 15 à 28 °C
  - Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
  - Vitesse de fermentation modérée
  - Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
  - Phase de latence courte
  - Faible besoin en azote assimilable
  - Compatible avec le vin malolactique
- bactéries
  - Production moyenne d'acidité volatile
  - Faible production de SO<sub>2</sub>
  - Faible production de H<sub>2</sub>S
  - Faible production de mousse
  - Libération importante de polysaccharides

\*sous réserve des conditions de fermentation

## INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

### A. Réhydratation de la levure sans protecteur :

**Dosage rate: 20 to 40 g/hL**

1. Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau (la température doit être comprise entre 35 et 40 °C).
2. Remuer délicatement pour dissoudre la levure et attendre 20 minutes.
3. Mélanger la levure réhydratée dans de petites quantités de moût afin de réajuster la température de la suspension à celle du moût jusqu'à atteindre une différence de 5 à 10 °C maximum.
4. Inoculer le moût avec la suspension.

### B. Réhydratation de la levure avec protecteur :

Dans les moûts à haut potentiel alcoolique (> 13 % vol.), à faible turbidité (< 80 NTU) ou présentant d'autres conditions limitantes, l'utilisation de produits de la gamme GO-FERM™ (protecteur) durant la phase de réhydratation est fortement recommandée. Dans ces cas, suivez les instructions de réhydratation du produit sélectionné de cette gamme.

### + Notes:

Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes. Utiliser un récipient propre pour cette étape. La réhydratation dans du moût est déconseillée. Assurez-vous également que le programme de nutrition de la levure sélectionnée soit approprié.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g et 10 kg
- Conserver dans un endroit frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

Distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée être une garantie expresse et n'a aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Septembre 2023.



LEVURES  
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES  
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE

**LALLEMAND**

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture