



LALVIN ICV D21™

Saccharomyces cerevisiae

Para a fermentação de uvas de clima quente e morno, com baixa acidez
Contribui para uma estrutura de taninos intensa do início ao fim do palato e
maior estabilidade de cor

DESCRIÇÃO

LALVIN ICV D21™, isolada por Dominique Delteil na vindima de 1999 em Pic Saint Loup (Languedoc) no Observatório e Conservatório de Microflora do ICV. Seleccionada para desenvolver as características das uvas provenientes de "Terroirs" mediterrâneos com forte potencial qualitativo e para resistir a condições difíceis de fermentação derivadas de uvas em plena maturação.



APLICAÇÃO E RESULTADOS

O LALVIN ICV D21™ liberta polissacáridos reactivos aos polifenóis. Estes polissacáridos contribuem para uma intensidade redonda e de paladar médio. Estes atributos tendem a reduzir a expressão dos caracteres de compota cozida em vinhos altamente maduros e concentrados de Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Barbera e Nebbiolo. Contribui para um perfil aromático estável com uma biossíntese importante de compostos voláteis florais e frutados (β -ionona, hexanoato de etilo).

Esta levedura pode também reduzir a expressão de caracteres herbáceos, nomeadamente no Cabernet Sauvignon. Quando misturado com vinhos fermentados com LALVIN ICV D254™ e LALVIN ICV D80™, LALVIN ICV D21™ traz frescura, fruta intensa e sustentada e sensações vivas que começam no palato frontal e continuam até ao final.

A cinética de fermentação de LALVIN ICV D21™ é muito forte, mesmo em mostos com baixo teor de nutrientes e altas temperaturas. Esta levedura pode também ser utilizada em uvas brancas maduras/fermentação em barrica onde se pretende o desenvolvimento de aromas de fruta fresca, acidez e volume. Os vinhos rosés fermentados com LALVIN ICV D21™ apresentam uma fruta vermelha mais intensa, volume e equilíbrio.



- PROPRIEDADES***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Temperaturas ótimas de fermentação: 15-30 °C
 - Tolerância ao álcool ≤ 16% álcool
 - Fase de latência média
 - Velocidade de fermentação moderada
 - Fator competitivo («Killer K2») ativo
 - Compatível com bactérias maloláticas do vinho
 - Alta exigência em azoto assimilável
 - Produção média de acidez volátil
 - Baixa produção de SO₂
 - Baixa produção de SH₂
 - Baixa produção de espuma
 - Liberação importante de polissacarídeos
- *sujeito a condições da fermentação*

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

A. Reidratação sem protetor de leveduras

Dosagem: 20 a 40 g/hL

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40 °C.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Misturar a levedura reidratada com um pouco de sumo/mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do sumo/mosto.
4. Inocular no mosto.

B. Reidratação com um protetor de leveduras

Em mostos com elevado potencial alcoólico (> 13% v/v), com baixa turbidez (< 80 NTU) ou outras condições difíceis, recomenda-se a utilização de um dos nossos produtos GO-FERM™ (protetor de leveduras de vinho) durante a reidratação das leveduras. Seguir as instruções de reidratação de acordo com o produto GO-FERM™ selecionado.

+ Notas:

O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos. É fundamental utilizar um recipiente limpo para reidratar a levedura. A reidratação diretamente no mosto não é geralmente aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Disponível em 500 g
- Conservar em local fresco e seco
- Após abertura utilizar rapidamente

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023



LEVEDURAS
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.