



LALVIN ICV D254™

Saccharomyces cerevisiae

Complexité & volume en bouche des vins blancs et rouges méditerranéens

DESCRIPTION

En 1997, la LALVIN ICV D254™ a été isolée de fermentations de Syrah de différentes régions : Galice, Costières de Nîmes et Rhône Sud par l'Institut Coopératif du Vin (ICV). Elle a été sélectionnée après criblage de 3000 isolats dont 450 ont été testés pour leurs propriétés œnologiques.

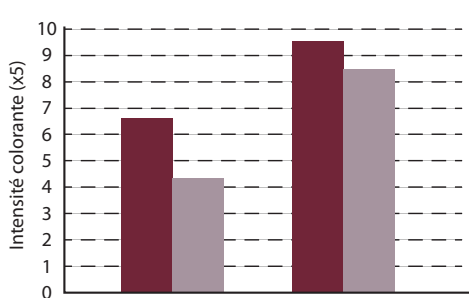
Sur vins rouges, la LALVIN ICV D254™ contribue à l'amélioration du volume et de l'intensité du milieu de bouche, de la souplesse des tanins et de la finale vers des notes légèrement épicées. Sur Chardonnay, elle révèle des notes de noisette et une sensation crémeuse en bouche.



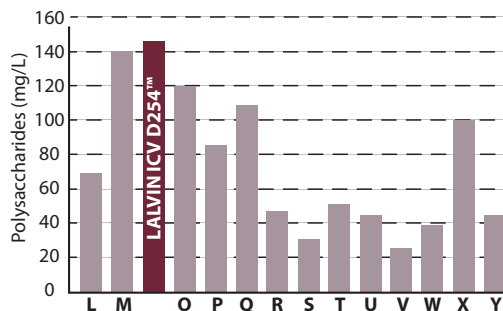
BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN ICV D254™ est une levure polyvalente et peut être utilisée sur rouge et blanc. Dans les vins rouges, elle permet l'expression d'arômes de fruits d'intensité moyenne, souvent décrits comme le pruneau, la mûre, ainsi que des notes balsamiques et de la réglisse. Ces notes épicées en finale caractérisent parfaitement cette levure. La structure et le volume en bouche sont importants, les tanins sont fondus et la finale est longue. Elle permet une bonne extraction des anthocyanes et des tanins. LALVIN ICV D254™ utilisée sur Chardonnay a tendance à favoriser l'expression des notes de type caramel, beurre et crème, de fumée ou encore de noisette. Très productrice de polysaccharides elle contribue à la rondeur et au volume en bouche. Très bonne compatibilité avec les bactéries œnologiques sélectionnées.

POLYSACCHARIDES ET STABILITÉ DES POLYPHÉNOLS



Effet de la levure Lalvin ICV D254™ sur la stabilité de la couleur et des polyphénols d'un vin de Grenache (source R&D ICV)



Comparaison de la production de polysaccharides entre différentes levures sur moût synthétique (Rosì et al.)

Éléments d'explication : certains polysaccharides produits par la levure au cours de la fermentation alcoolique peuvent se combiner avec les polyphénols et ainsi en augmenter la stabilité (Saucier et al.) - (Escot et al.)

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ signifie « Yeast Security and Sensory Optimization » et est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.



PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Température de fermentation alcoolique (FA) optimale : 15 à 30 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16% vol. lorsque la FA est aérée et que la température est inférieure à 28 °C
- Phase de latence courte
- Vitesse de FA modérée
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») neutre
- Besoin moyen en azote assimilable
- Très bonne compatibilité avec les bactéries œnologiques sélectionnées
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production de SO₂
- Faible production de H₂S
- Faible production de mousse
- Production élevée de manno-protéines pendant la FA
- Très bonne compatibilité avec les bactéries œnologiques sélectionnées
- Recommandée sur Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah et également sur Chardonnay (FA en barriques)

*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 OENOLOGY

Original by culture