

LALVIN ICV D254™

Saccharomyces cerevisiae

高多糖产量、优化口感
适用于生产地中海风格的红、白葡萄酒

产品描述

LALVIN ICV D254™ 源自南罗纳河谷 Costières de Nîmes 地区的加利西亚 (Gallician)，由法国葡萄酒合作研究所 (ICV) 于1997年从西拉的发酵中分离选育而来。该酵母最初源自3000多个检出菌株，其中有450多个菌株进入酿酒试验步骤。

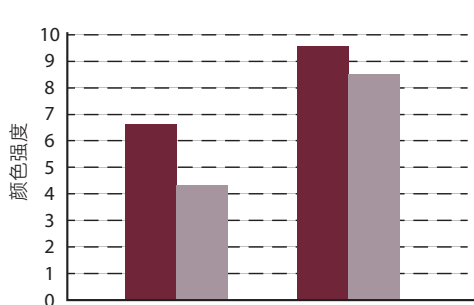
在红葡萄酒中，LALVIN ICV D254™ 可优化酒体丰满度，增强中段口感，并带来柔顺的单宁和香辛料香气。如果在霞多丽葡萄酒中应用，可为酒液带来坚果香气和奶油特征。



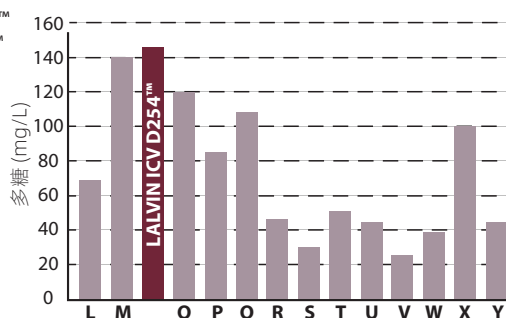
作用 & 成效

LALVIN ICV D254™ 应用广泛，可用于红葡萄酒和白葡萄酒的酿造。在红葡萄酒中，LALVIN ICV D254™ 可带来馥郁的果香，如西梅、黑莓等，同时也可增加香脂和甘草等香辛料的香气，用该酵母酿造出的红葡萄酒具有较高花青素和单宁萃取，中段口感丰富、酒体丰盈、单宁柔顺、余味悠长。LALVIN ICV D254™ 也可用于霞多丽的酿造，通常带来牛轧糖、黄油、奶油、烟熏或坚果的香气。该酵母的多糖产量高，有助于提供更加圆润的口感和良好的酒体。

甘露蛋白和酚类的稳定性



LALVIN ICV D254™ 对歌海娜葡萄酒陈酿3年后颜色和酚类物质稳定性的影响 (ICV 研发中心)



不同酵母在模拟酒中的多糖产量对比 (Rosi 等人)

酵母在酒精发酵过程中产生的部分多糖
可与酚类物质结合，增加颜色稳定性 (Saucier 等人) - (Escot 等人)。

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ 代表酵母安全和感官优化 (Yeast Security and Sensory Optimization)，这是拉曼特有的酵母生产工艺，可帮助酵母克服严苛的发酵条件。

YSEO™ 通过改善酵母的质量和表现，提高了酒精发酵的可靠性，即使在困难的条件下也能降低感官偏差产生的风险。YSEO™ 酵母是100%天然的非转基因酵母。

特性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 15-30 °C
- 酒精耐受度 16% v/v (保证发酵通气且温度保持在 28 °C 以下)
- 启动前滞期短
- 发酵速率适中
- 竞争因子 (“Killer K2”) 中性
- 营养需求中等
- 与酿酒乳酸菌兼容
- 挥发酸产量低
- SO₂ 产量低
- H₂S 产量低
- 低泡发酵

*部分数据、内容受发酵地区风土及发酵条件影响而有所不同，具体可咨询当地技术人员获取建议

葡萄酒生产使用说明

用量: 20 - 40 g/hL

A. 不使用酵母保护剂进行复水活化

1. 使用十倍于酵母用量的水 (温度 35 °C- 40 °C) 进行复水活化。
2. 轻柔搅拌使酵母悬浮混匀，等待20分钟。
3. 将复水中的酵母与少量葡萄汁/醪混合，使酵母悬浮液与葡萄汁/醪的温差逐渐调整至 5-10°C 内。
4. 接种至酒醪中。

B. 使用酵母保护剂进行复水活化

在潜在酒精度较高 (> 13% v/v)、浊度较低 (< 80 NTU) 或其他条件困难的葡萄汁/醪中，建议于酵母复水活化时使用我们的 GO-FERM™ 系列产品 (酵母复水保护剂)。
请按照所选 GO-FERM™ 产品的复水说明进行操作。

+ 注意事项:

总的复水时间不应超过 45 分钟。使用干净的容器对酵母进行复水至关重要。不建议直接在葡萄汁或醪中进行复水活化。为了确保酵母的最佳发酵能力，请根据酵母需求应用适合的营养管理方案。

包装和储存

- 有 500g 和 10kg 两种规格
- 储存于阴凉干燥处
- 开封后立即使用

中国总代理/经销

上海杰兔工贸有限公司

地址:上海市浦东新区新金桥路1088号联创国际大厦1706室

电话:021-61063023 61063112

网址: www.jatou.com

邮箱: info@jatou.com

本文所示信息在我们了解范围内是正确的，然而，本数据手册不应视为是一种明确的保证，也不对该产品的销售状况产生影响。2023年2月。



WINE
YEASTS



WINE
BACTERIA



NUTRIENTS
/PROTECTORS



SPECIFIC
YEAST DERIVATIVES



ENZYMES



CHITOSAN



VINEYARD
SOLUTIONS



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture