



# LALVIN ICV D47™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Redondez e complexidade aromática para brancos de alta gama

### DESCRIÇÃO

A LALVIN ICV D47™ foi isolada na Côtes du Rhône, Suze-la-Rousse em França por Dominique Delteil na altura pertencente ao Departamento de I&D do ICV. Seleção efetuada entre 450 estirpes de leveduras para a produção de vinhos brancos encorpados fermentados em barrica e vinhos brancos estruturados e complexos fermentados em inox.

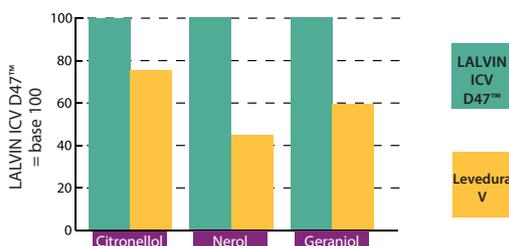


### APLICAÇÃO E RESULTADOS

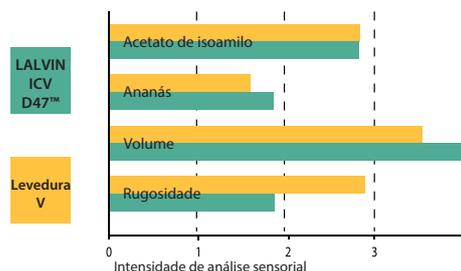
Nas castas brancas esta levedura permite obter vinhos com aromas frutados, maduros e confitados. Graças a estas notas organolépticas os depósitos fermentados com a LALVIN ICV D47™ contribuem para a complexidade do lote final do vinho a engarrafar. Além disso a LALVIN ICV D47™ permite elaborar vinhos com perfil gustativo sedoso e amplo.

São obtidos excelentes resultados particularmente em vinhos Chardonnay de alta gama fermentados em barrica com borras finas e compactas e também em vinhos rosés.

#### Aromas e redondeza



Efeito da levedura LALVIN ICV D47™ sobre a concentração de compostos voláteis varietais, Moscatel (Fonte: I&D, ICV)



Efeito da LALVIN ICV D47™ sobre o perfil gustativo e aromático de vinhos brancos, Chardonnay (Fonte I&D, ICV)

**YSEO™**  
PROCESS  
Research in collaboration  
with Washington State University

YSEO™ significa Yeast Security and Sensory Optimization (Segurança da Levedura e Otimização Sensorial), um processo único de produção de levedura Lallemand para ajudar a superar condições de fermentação exigentes. YSEO™ aumenta a fiabilidade da fermentação alcoólica, melhorando a qualidade e o desempenho da levedura e reduz o risco de desvios sensoriais, mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO™ são 100% naturais e não OGM.



- PROPRIEDADES\***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
  - Temperaturas de fermentação ótimas: de 15-28 °C
  - Sensível a temperaturas baixas (<15 °C) em mostos muito clarificados (< 50NTU)
  - Tolerância média ao álcool: até 15% (v/v)
  - Velocidade de fermentação elevada
  - Fator competitivo («Killer K2») ativo
  - Fase de latência curta
  - Baixa exigência em azoto facilmente assimilável
  - Baixa produção de acetaldeído o que melhora a eficácia do SO<sub>2</sub>
  - Produção baixa de acidez volátil: 0,2 g/L
  - Produção baixa de H<sub>2</sub>S
  - Muito baixa produção de SO<sub>2</sub>
  - Baixa produção de espuma
  - Interações positivas com as bactérias lácticas
  - Exigência média em O<sub>2</sub> (necessária à síntese de factores de sobrevivência)

\*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 2024.



LEVEDURAS  
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTETORES



DERIVADOS DE  
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA  
VITICULTURA

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://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.