

LALVIN ICV D47™

Saccharomyces cerevisiae

酿造柑橘和花香特征明显的复杂型白葡萄酒

产品描述

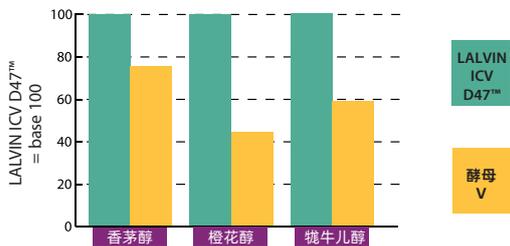
LALVIN ICV D47™ 源自法国罗纳河谷的Suze-la-Rousse，经由法国葡萄酒合作研究院（ICV）筛选，于1986-1990年间，从450个由自然中分离而来的菌种集中选育而来。它是酿造酒体饱满的橡木桶发酵霞多丽及其他白葡萄品种的理想选择。



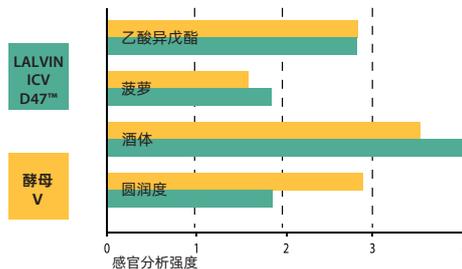
作用 & 成效

LALVIN ICV D47™ 是一款高多糖产量的酵母，可使酒体更加圆润、果香更加突出。酒泥陈酿时，该酵母可使酒液逐渐展现成熟的热带水果香气。LALVIN ICV D47™ 具有出色的β-葡萄糖苷酶活性，在大多数白葡萄酒的酿造中，可为酒液带来更加浓郁的香气，优化成熟水果类香气发展；它还有助于萜烯类香气的大量释放，包括香茅醇、橙花醇和香叶醇。因此，使用 LALVIN ICV D47™ 酿造的原酒可以在混酿中提供更多复杂度。此外，该酵母也可释放大量多糖，有助于圆润、柔和且饱满的酒体的形成。LALVIN ICV D47™ 还有助于增加葡萄酒的丝滑感和风味的持久性。在橡木桶发酵的优质霞多丽生产中，LALVIN ICV D47™ 能带来极佳的成效。

香气与圆润度



LALVIN ICV D47™ 对麝香葡萄挥发性萜烯化合物浓度的影响(ICV 研发)



LALVIN ICV D47™ 对霞多丽葡萄酒口感和香气特征的影响 (ICV研发)

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
- 在高澄清果汁中对低温 (<15 °C) 敏感
- 酒精耐受度 14% v/v
- 发酵速率适中
- 竞争因子 (“Killer K2”) 活跃
- 启动前滞期短
- 营养需求低
- 挥发酸产出低
- 与酿酒乳酸菌兼容
- O₂ 需求中等
- SO₂ 产出极低
- H₂S 产出低
- 低泡发酵
- 酵母泥沉淀良好，形层致密

*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 至 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

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemantwine.com