



LALVIN ICV D47™

Saccharomyces cerevisiae

Para vinos blancos complejos con notas cítricas y florales

DESCRIPCIÓN

LALVIN ICV D47™ fue aislada de la naturaleza en la región de Côtes du Rhône en Francia por ICV, y seleccionada en Suze-la-Rousse entre 450 aislados recolectados entre 1986 y 1990. Esta levadura es ideal para la producción de Chardonnay con cuerpo fermentado en barrica, como para otras variedades blancas.

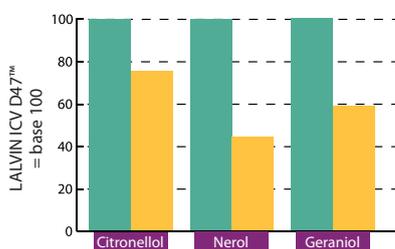


VENTAJAS Y RESULTADOS

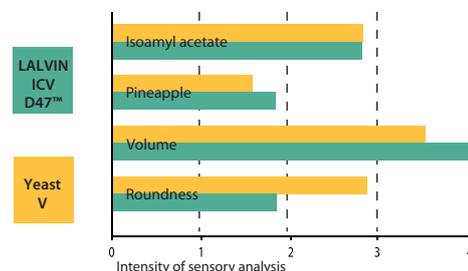
El contacto sobre lías con esta levadura, favorece el desarrollo de aromas maduros y de frutas tropicales. LALVIN ICV D47™ es una gran productora de polisacáridos reconocidos por su gran volumen. En la mayoría de las variedades de uva blanca, esta levadura aporta aromas intensos y de frutas maduras. Los vinos base fermentados con LALVIN ICV D47™ aportan complejidad a los *blends*. Además, LALVIN ICV D47™ contribuye a la sedosidad y persistencia del sabor del vino. Se obtienen excelentes resultados para la elaboración de Chardonnay premium fermentado en barrica.

El perfil sensorial de vinos elaborados con LALVIN ICV D47™ muestra una mejora del aroma y sabor. Esto se puede atribuir parcialmente a la alta actividad de β -glucosidasa, lo que permite revelar importantes niveles de terpenos, incluidos citronelol, nerol y geraniol. Por otro lado, debido a la liberación de polisacáridos, esta levadura contribuye a un paladar redondo, suave y con buen cuerpo, que también puede resultar en la estabilidad de los compuestos aromáticos.

Aromas y redondez



Efecto de la levadura LALVIN ICV D47™ sobre la concentración en compuestos volátiles varietales, Moscatel (I+D ICV)



Efecto de la levadura LALVIN ICV D47™ sobre el perfil gustativo y aromático de vinos blancos, Chardonnay (I+D ICV)

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Seguridad de Levadura y Optimización Sensorial, un proceso de producción de levadura único de Lallemand para ayudar a superar las condiciones exigentes de la fermentación. YSEO™ mejora la seguridad de la fermentación alcohólica al mejorar la calidad y el rendimiento de la levadura y reduce el riesgo de desviaciones sensoriales incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 15 a 30 °C
- Sensible a bajas temperaturas (<15 °C) en mostos clarificados
- Tolerancia al alcohol hasta 14%
- Velocidad de fermentación media
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Fase de latencia corta
- Baja demanda relativa de nitrógeno
- Alta compatibilidad con bacterias enológicas seleccionadas
- Baja producción de acidez volátil
- Requerimiento medio de O₂
- Muy baja producción de SO₂
- Baja producción de SH₂
- Baja producción de espuma
- Alto productor de polisacáridos durante la fermentación
- Las lías de levadura sedimentan bien, formando una capa compacta

*sujeto a condiciones de fermentación

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

A. Rehidratación sin protector de levadura

Dosis: 20 to 40 g/hL

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 °C y 40 °C).
2. Disolver mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
3. Adicionar mosto a la rehidratación de levadura para bajar la T^a de forma gradual con el fin de que la diferencia entre la temperatura del mosto y suspensión de levadura no supere los 5 -10 °C
4. Inocular en el mosto.

B. Rehidratación con un protector de levadura

En mostos con alto potencial alcohólico (> 13% v/v), con baja turbidez (< 80 NTU) u otras condiciones difíciles, se recomienda el uso de uno de nuestros productos GO-FERM™ (protector de levadura) durante la rehidratación de la levadura. Siga las instrucciones de rehidratación según el producto GO-FERM™ seleccionado.

+ Notas:

The total rehydration time should not exceed 45 minutes. It is crucial that a clean container is used to rehydrate the yeast. Rehydration directly in must is generally not advisable. Ensure yeast nutrition is appropriately managed during fermentation.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g
- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Utilizar una vez abierto

Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

La información contenida en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta ficha técnica no debe considerarse como una garantía expresa, ni tiene implicaciones sobre las condiciones de venta de este producto. Marzo 2024.



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com