



LALVIN ICV D47™

Saccharomyces cerevisiae

Pour des vins blancs complexes aux notes d'agrumes et de fleurs

DESCRIPTION

La LALVIN ICV D47™ a été isolée de la nature dans la région des Côtes du Rhône à Suze-la-Rousse en France par l'ICV et ce, parmi 450 isolats collectés entre 1986 et 1990. Cette levure est idéale pour la vinification de Chardonnay en barriques et d'autres cépages blancs.

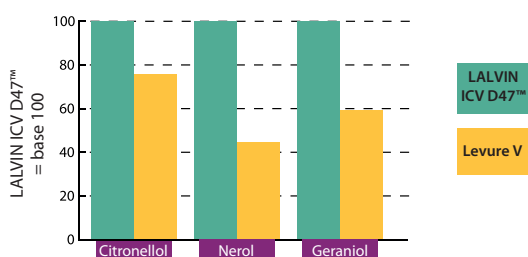
Lorsque l'élevage sur lies est mené, des arômes de fruits tropicaux mûrs se révèlent dans les vins. La LALVIN ICV D47™ produit des polysaccharides et accentue ainsi le caractère fruité et le volume en bouche en FA. Ainsi et sur la plupart des cépages blancs, cette levure permet d'exprimer des notes de fruits mûrs et des arômes intenses. Les volumes vinifiés avec la LALVIN ICV D47™ augmentent la complexité des vins d'assemblage. De plus, on note une amélioration de la rondeur et de la persistance aromatique du vin. D'excellents résultats sont également obtenus sur Chardonnay de haute qualité vinifiés en barriques.



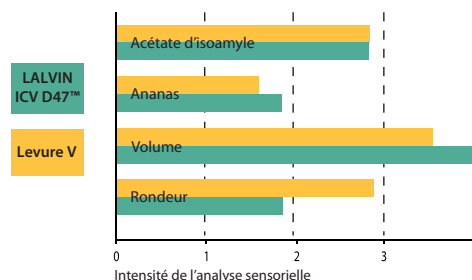
BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Le profil sensoriel des vins élaborés avec LALVIN ICV D47™ montre un niveau aromatique et une perception des saveurs optimisés, qui peuvent être partiellement attribués à une activité β -glucosidase élevée. Celle-ci permet la révélation de fort taux en terpènes, dont les citronellol, nérol et géraniol. En raison de la libération des polysaccharides, cette levure contribue d'une part à la rondeur et souplesse en bouche et d'autre part à la stabilité des composés aromatiques.

Arômes et rondeur



Effet de la LALVIN ICV D47™ sur la concentration dans les composés terpéniques volatils variétaux du Muscat (R&D ICV)



Effet de la LALVIN ICV D47™ sur la sensation en bouche et le profil aromatique d'un Chardonnay (R&D ICV)

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*
- Températures optimales de FA : 15 à 30 °C
- Sensible aux basses températures (< 15 °C) dans les jus clarifiés
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 145%
- Cinétique de FA modérée
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Phase de latence courte
- Faibles besoins en azote
- Haute compatibilité avec certaines bactéries œnologiques
- Faible production d'acidité volatile
- Besoin moyen en O₂
- Très faible production de SO₂
- Faible production d'H₂S
- Faible production de mousse
- Production élevée de polysaccharides en FA
- Formation de lies compactes

*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 10kg
- 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 2024.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture