



LALVIN ICV D80™

Saccharomyces cerevisiae

Volume et structure en bouche, intensités du fruité rouge et des tanins

DESCRIPTION

La LALVIN ICV D80™ a été isolée de la nature en 1992 à Ampuis, en Côte Rôtie (Vallée du Rhône Nord) par l'Institut Coopératif du Vin (ICV) et sélectionnée dans un moût riche en sucres, à faible teneur en azote et à forte concentration en polyphénols.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

La LALVIN ICV D80™ apporte volume, haute expression en bouche ainsi que finesse des tanins. C'est l'une des meilleures levures pour l'obtention de volume dans les vins et l'aromatique se caractérise par des fruits mûrs, du tabac frais et une finale épicée de réglisse. Sa production élevée d'esters d'acides gras accentue les arômes riches et concentrés que l'on trouve habituellement dans des cépages telles que la Syrah, tout en contribuant à renforcer les caractères de certains cépages moins aromatiques. Elle est conseillée sur vins rouges à élever en fûts grâce à son impact positif sur la structure et la stabilité de la matière colorante.

Pour optimiser la complexité des vins rouges et apporter de l'intensité tannique, l'assemblage de vins issus de vinifications avec la LALVIN ICV D80™ et de ceux issus de vinifications avec la LALVIN ICV D254™ est recommandé.

PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- Températures optimales de FA : 15 à 28 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
- Phase de latence courte
- Cinétique de FA modérée
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Fort besoin en azote assimilable
- Bonne compatibilité avec les bactéries œnologiques sélectionnées
- Faible production de SO₂
- Faible production d'H₂S
- Faible production de mousse

*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 10 kg
- 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 2023.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com