Wine yeast
selected from nature

LALVIN ICV D80™

Saccharomyces cerevisiae

增强单宁结构和红色水果香气
为红葡萄酒带来更饱满的酒体和结构感

产品描述

LALVIN ICV D80™ 源自北罗纳河谷 Côte Rôtie 地区的安普伊斯（Ampuis），由法国葡萄酒合作研究所（ICV）于1992年从自然环境中分离选育而来。该菌种最初发现于高糖、低氮和高酚类浓度含量的酒醪中。

作用 & 成效

LALVIN ICV D80™ 能够为红葡萄酒带来丰盈的酒体、圆润饱满口感和浓郁紧致的细腻单宁，是优化酒体的最佳酵母之一。同时，它可提升酒液中成熟水果、新鲜烟草和甘草的香气。此外，LALVIN ICV D80™ 对脂肪酸酯的产量具有可观贡献，可增强西拉等葡萄品种的浓郁香气特征，也有助于优化香气较淡的葡萄品种的特征香气。LALVIN ICV D80™ 对酒的结构有显著贡献，且具有良好的颜色稳定性，因此该菌种是酿造橡木桶陈酿红葡萄酒的优质选择。

为优化红葡萄酒的复杂性，建议将使用 LALVIN ICV D80™ 酿造的原酒与使用 ICV D254™ 发酵的红葡萄酒进行混酿调配，LALVIN ICV D80™ 可为调配后的成酒带来更强的单宁感。

特 性*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- 最佳发酵温度范围 15-28 °C
- 酒精耐受度16% v/v
- 启动前滞期短
- 发酵速率适中
- 竞争因子（“Killer K2”）活跃
- 营养需求中至高
- 与酿酒乳酸菌兼容
- SO_2 产量低
- H_2S 产量低
- 低泡发酵

**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*

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY

葡萄酒生产使用说明

用量：20 - 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。