

# LALVIN ICV GRE™

*Saccharomyces cerevisiae*

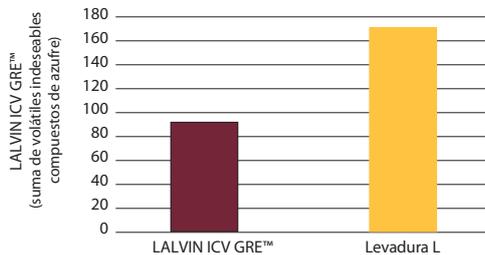
Para vinos rosados y tintos jóvenes afrutados

## DESCRIPCIÓN

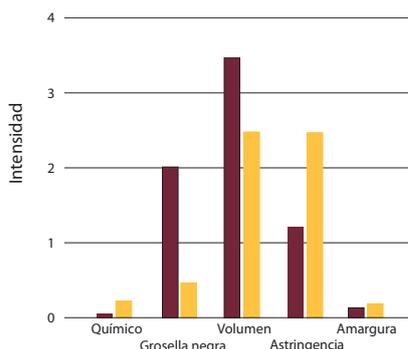
LALVIN ICV GRE™ fue aislada en 1992 de la zona de Cornas (Ródano del Norte) por el Instituto Cooperativo del Vino (ICV). Originalmente seleccionada para la fermentación de Garnachas, LALVIN ICV GRE™ aporta aromas afrutados y produce vinos fáciles de beber, en especial en vinos tintos y rosados.



## VENTAJAS Y RESULTADOS



Efecto de LALVIN ICV GRE™ en la concentración de aroma azufrados volátiles en Garnacha (fuente I+D ICV)



Efecto de LALVIN ICV GRE™ en el perfil sensorial de Merlot, 5 días de maceración con 4 delestajes (fuente I+D ICV)

Al producir fermentaciones de velocidad constante y rápidos inicios, LALVIN ICV GRE™ es recomendada para una amplia gama de variedades que incluyen Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha, Barbera, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese y Syrah. En vinificaciones con maceraciones cortas (3 a 5 días), LALVIN ICV GRE™ reduce notas vegetales y aromas azufrados indeseables en variedades como Merlot, Cabernet, Garnacha y Syrah.

En vinos blancos donde se busque fruta como Chenin Blanc, Riesling, Chardonnay, Viognier, Gewürztraminer y Pinot Gris, LALVIN ICV GRE™ da lugar a una fruta fresca con una buena sensación en la entrada en boca. Esta levadura también favorece las notas especiadas, de fresa y de confitura. Por último, su gran producción de ésteres etílicos intensifica el aroma frutal del vino tinto.

Si la madurez de la uva es inferior a la óptima, LALVIN ICV GRE™ es excelente para aportar un equilibrio general tanto a los vinos tintos, rosados y blancos. En el caso de los vinos rosados fermentados con LALVIN ICV GRE™ procedentes de uvas de madurez más equilibrada acentúa la fruta roja y el volumen en boca por lo que se complementa muy bien al combinar rosados fermentados con LALVIN ICV D21™.

*"Fermentación estable y constante con LALVIN ICV GRE™. Revela aromas suaves de granadina en mis mezclas de vinos Garnacha. Es exactamente el estilo de fruta que estoy buscando en mis rosados con redondez y peso en boca que expresan el terroir de d'Uchaux"*

*Pierre Chaupin, Château Joanny, Côtes du Rhône (Francia)*

**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
- Tolerancia al alcohol hasta un 15%
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación media
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Demanda relativa de nitrógeno media
- Media producción de acidez volátil
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de SH<sub>2</sub>
- Baja producción de espuma
- Baja producción de acetaldehído y otros compuestos aglutinantes de SO<sub>2</sub>
- Alta producción de glicerol.
- Una buena aireación al final de la fase de crecimiento exponencial de la levadura (alrededor de 1/3 de agotamiento de azúcar) se recomienda especialmente para mostos con baja turbidez.)

\*sujeto a condiciones de fermentación

## INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

### A. Rehidratación sin protector de levadura

**Dosis: 20 - 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<sup>a</sup> 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:

El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 minutos. Es crucial que se utilice un recipiente limpio para rehidratar la levadura. No es aconsejable rehidratar directamente en el mosto. Asegúrese de que la nutrición de la levadura se gestiona adecuadamente durante la fermentación.

## ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g y 10 kg
- 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