



LALVIN ICV GRE™

Saccharomyces cerevisiae

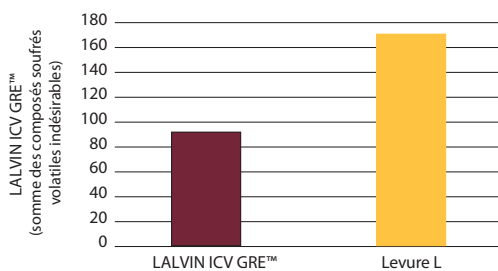
Pour des vins fruités et prêts à boire de style rhodanien

DESCRIPTION

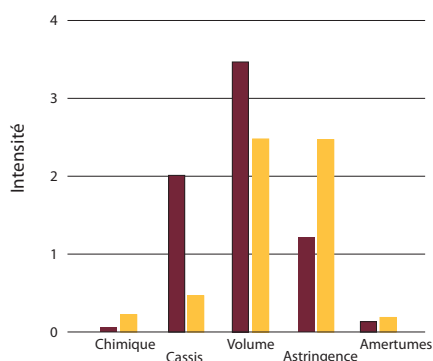
La LALVIN ICV GRE™ a été isolée en 1992 de la région de Cornas (Rhône Nord) par l'Institut Coopératif du Vin (ICV), sélectionnée à l'origine pour la fermentation du Grenache, la LALVIN ICV GRE™ apporte des arômes fruités sur vins de style rhodanien faciles à boire, en particulier rouges et rosés.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS



Effet de la LALVIN GRE ICV™ sur la concentration des composés soufrés volatils sur Grenache (source R&D ICV).



Effet de LALVIN ICV GRE™ sur le profil sensoriel d'un Merlot, 5 jours de macération, 4 délestages (source de R&D ICV)

Grâce à sa robustesse la LALVIN ICV GRE™ est recommandée sur Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache, Barbera, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese et Syrah. Utilisée en macération courte (3 à 5 jours), la LALVIN ICV GRE™ tend à réduire les composés soufrés végétaux indésirables sur cépages tel que le Merlot, le Cabernet, le Grenache et le Syrah.

Utilisée sur Chenin Blanc, Riesling, Chardonnay, Viognier, Gewürztraminer et Pinot Gris, la LALVIN ICV GRE™ aide à développer des caractères de fruits frais au nez et en bouche. Cette levure favorise l'expression des caractères épicés, fraises et confiseries. Sa capacité à produire accrue d'esters éthyliques renforce l'arôme fruité du vin rouge.

Lorsque la maturité n'est pas optimale, la LALVIN ICV GRE™ est appropriée afin de rééquilibrer les vins finis. Les rosés élaborés avec LALVIN ICV GRE™ à partir de fruits mûrs montrent des notes de fruits rouges accentuées et un volume plus élevé, parfaits pour être assemblés avec des rosés élaborés avec la LALVIN ICV D21™.

« Une fermentation régulière avec LALVIN ICV GRE™, depuis 1999. J'ai eu des fermentations en Grenache qui ont atteint 16 % d'alcool sans aucun problème ! Avec 125 hectares à gérer, je n'ai pas de temps à perdre avec des fermentations lentes ! LALVIN ICV GRE™ révèle de doux arômes de grenadine dans les assemblages de vins de Grenache. Cette levure m'apporte exactement les caractères fruités dont je suis à la recherche pour des vins structurés avec de la rondeur qui expriment le terroir d'Uchaux. »

Pierre Chaupin, Château Joanny, Côtes du Rhône (France)

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*
- Plage de température de fermentation optimale : 15 à 30 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 15 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation modérée
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Besoins en azote moyens
- Production d'acidité volatile modérée
- Faible production de SO₂
- Faible production d'H₂S
- Faible production de mousse
- Faible production d'acétaldéhyde et autres composés liant le SO₂
- Production élevée de glycérol
- Une bonne aération à la fin de la phase de croissance des levures (environ 1/3 de l'épuisement de sucre) est recommandée surtout sur moût à faible turbidité

*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 ŒNOLOGY

Original by culture