



LALVIN ICV K1 Marquée™

Saccharomyces cerevisiae

Sécurité fermentaire à toutes températures et faible acidité volatile

DESCRIPTION

La levure LALVIN ICV K1 Marquée™ a été isolée en 1972, par Pierre Barre (INRAE Montpellier) puis marquée par l'équipe de ce même Institut afin de faciliter le suivi de son implantation.

De par ses aptitudes fermentaires sur une large gamme de températures et grâce à sa résistance à l'alcool, LALVIN ICV K1M™ permet d'améliorer la sécurité de la fermentation alcoolique dans les conditions difficiles des caves : températures élevées, grandes cuves, basse turbidité, teneurs en SO₂ élevées et/ou forte pression de la microflore indigène.

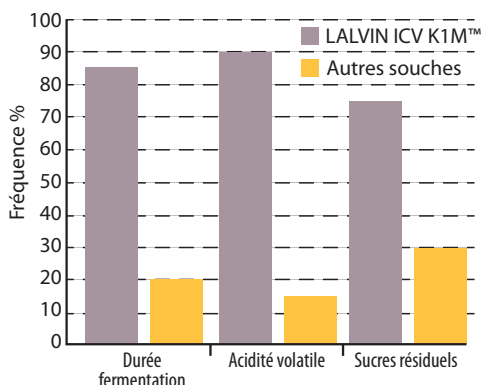


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

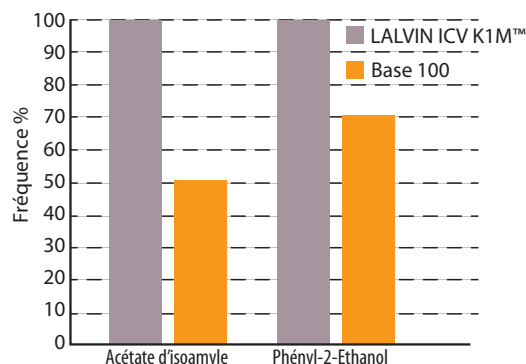
Sa rusticité permet également son utilisation dans le cas de fermentation arrêtée afin d'en permettre la reprise.

En fermentation à température contrôlée, LALVIN ICV K1M™ donne des styles organoleptiques frais, jeunes, de type amylique en blanc et rosé.

Dominance fermentaire et production de composés aromatiques



Fréquence des essais où LALVIN ICV K1M™ est la plus performante



Effet de la souche LALVIN ICV K1 M™ sur la concentration des vins en composés volatiles à odeurs amyliques et florales (Merlot, vinification en rosé : R&D ICV)



- PROPRIÉTÉS***
- *Saccharomyces cerevisiae*
 - Température de fermentation recommandée : 10 à 35 °C
 - Tolérance à l'alcool jusqu'à 17 %
 - Vitesse de fermentation élevée
 - Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
 - Phase de latence particulièrement courte
 - Fort besoin en azote assimilable
 - Besoins en O₂ (nécessaire à la synthèse des facteurs de survie)
 - Forte consommation de SO₂ pendant la fermentation
 - Bon rendement sucre/alcool (16,5 g de sucre/ ° alcool)
 - Faible production d'acidité volatile
 - Production de SO₂ : moyenne
 - Production d'H₂S faible mais dépendant de la nutrition azotée
 - 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 ŒNOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com