



# LALVIN ICV K1 Marquée™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Fermentaciones alcohólicas seguras en condiciones difíciles

### DESCRIPCIÓN

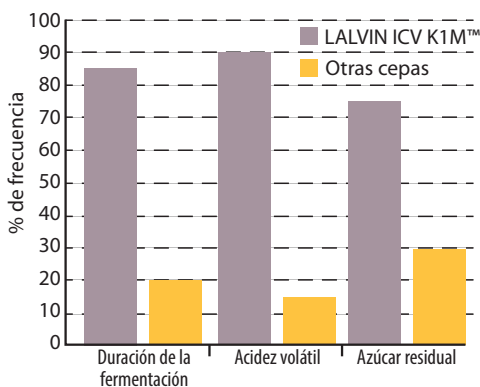
LALVIN ICV K1 Marquée™ fue aislada en 1972 por Pierre Barre (INRAe Montpellier) y posteriormente en 1987 fue marcada por el equipo del mismo instituto con el fin de facilitar el seguimiento de su implantación. Debido a sus excepcionales habilidades fermentativas en un amplio rango de temperaturas y su gran resistencia al alcohol, LALVIN ICV K1 Marquée™ mejora la seguridad en la fermentación alcohólica y consigue su implantación incluso en condiciones difíciles: temperaturas elevadas, grandes depósitos, baja turbidez, concentraciones elevadas de SO<sub>2</sub> y/o fuerte presencia de microbiota autóctona.



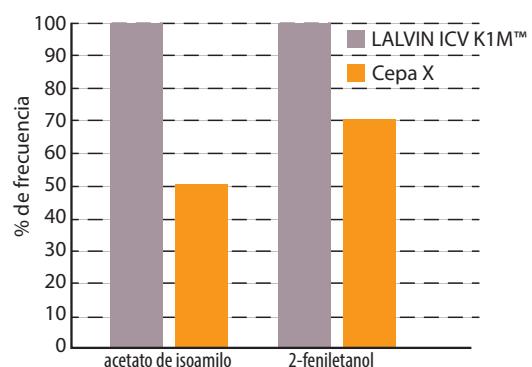
### VENTAJAS Y RESULTADOS

- LALVIN ICV K1 Marquée™ fue una de las primeras levaduras reconocidas por tener factor competitivo killer positivo.
- Muy utilizada en la elaboración de vinos blancos, rosados y tintos.
- Favorece la frescura y los aromas afrutados amílicos.
- Forma parte de las grandes productoras de ésteres

### Dominio en la fermentación y producción de compuestos aromáticos.



Frecuencia de resultados positivos en las pruebas realizadas con LALVIN ICV K1 M™ (I+D ICV)



Effect of LALVIN ICV K1M™ on the concentration in wine of aroma compounds with fruity and floral aromas (Merlot vinification in rosé: R&D ICV)



## CARACTERÍSTICAS\*

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Rango óptimo de temperatura de fermentación: 10 a 35 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 18%
- Alta velocidad de fermentación
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Demanda relativa de nitrógeno media
- Compatibilidad media-baja con las bacterias malolácticas enológicas
- Producción media-alta de SO<sub>2</sub>
- Producción baja-media de SH<sub>2</sub>
- Baja producción de espuma
- Buena sedimentación de lías de levadura al finalizar la fermentación

\*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