



# LALVIN ICV OKAY™

*Saccharomyces cerevisiae*

Pour des vins intenses, fruités à dominante fermentaire  
Production faible à nulle de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S et d'acétaldéhyde

## DESCRIPTION

Pour certains marchés où les vins doivent être prêts tôt, la régularité des profils analytiques et gustatifs est un atout majeur : absence d'odeurs soufrées, faible acidité volatile, faible teneur en SO<sub>2</sub> total et netteté aromatique.

Afin de répondre à une telle demande, Lallemand et le groupe ICV en collaboration avec l'INRAe et Sup'Agro Montpellier ont sélectionné LALVIN ICV OKAY™ pour répondre à tous ces critères.

La sélection de LALVIN ICV OKAY™ a fait l'objet d'un doctorat sur l'identification d'un nouveau mécanisme responsable du contrôle de la production de SO<sub>2</sub> et H<sub>2</sub>S.



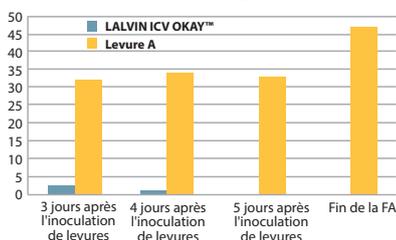
## BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Avec une production quasi-nulle de SO<sub>2</sub>, de composés soufrés négatifs et une très faible production d'éthanal, LALVIN ICV OKAY™ permet une meilleure gestion du SO<sub>2</sub> pour la stabilisation des vins et pour le respect de certains cahiers des charges. Dotée d'excellentes capacités fermentaires, LALVIN ICV OKAY™ est aussi bien adaptée aux basses températures et turbidités des vins blancs et rosés qu'aux températures plus élevées et aux potentiels alcooliques importants des vins rouges.

Avec sa faible production d'acidité volatile et sa production importante d'esters fermentaires, LALVIN ICV OKAY™ permet l'obtention de vins frais et intenses, peu agressifs, sur des dominantes de fruits frais.

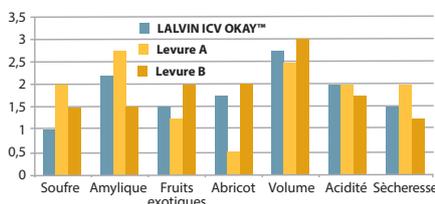
### SO<sub>2</sub> total produit au cours de la fermentation alcoolique (mg/L)

Syrah rosé (résultats obtenus sur le site expérimental de INRAe Pech Rouge-France)



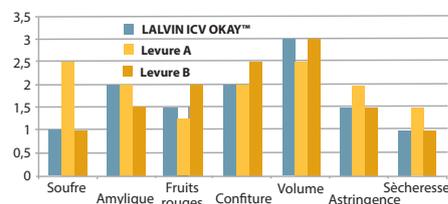
### Profil sensoriel pour 3 levures

Grenache noir pour rosé - ICV R&D



### Profil sensoriel pour 3 levures

Merlot - ICV R&D



**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*
- Température de fermentation recommandée : 12 à 30 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
- Phase de latence très courte
- Vitesse de fermentation régulière
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Faible besoin en azote
- Faible production d'acidité volatile
- Très faible production de SO<sub>2</sub>
- Très faible production de H<sub>2</sub>S et de composés soufrés négatifs
- Favorable à la fermentation malolactique après inoculation de bactéries œnologiques
- Très faible production d'éthanal
- Forte intensité aromatique sur des dominantes fermentaires et de fruits frais
- Equilibre et douceur en bouche

\*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.

Cette levure a été sélectionnée en utilisant l'approche QTL (« Quantitative Trait Locus ») résultant d'une étude collaborative avec l'INRAE. La thèse « Identification of the molecular basis of technological properties of wine yeast » (Jessica Noble, conseillée par Bruno Blondin, 2011) a permis de développer une méthode de sélection unique pour les levures très faiblement productrices de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S et d'acétaldéhyde. Ces travaux de thèse ont abouti à une demande de brevet déposée par l'INRAE : « Méthode de contrôle de la production de sulfites, d'hydrogène sulfuré et d'acétaldéhyde par les levures (Variantes MET<sub>2</sub>/SKP<sub>2</sub>) ». Cette méthode de cartographie des QTL et de rétrocroisement a été appliquée pour sélectionner cette levure. Méthode de sélection brevetée (EP2807247) par l'INRAE.



LEVURES  
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES  
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE

**LALLEMAND**

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture