



LALVIN ICV OKAY™

Saccharomyces cerevisiae

Para vinhos rosés, brancos e tintos frescos, aromáticos e limpos
Baixa ou nula produção de SO₂, H₂S e acetaldeído

DESCRIÇÃO

LALVIN ICV OKAY™ foi selecionado durante um projeto de doutoramento que utilizou uma abordagem inovadora para a identificação de um novo mecanismo responsável pelo controlo da produção de SO₂ e H₂S pela levedura do vinho. Um estudo genético identificou a base molecular destas Propriedades. Técnicas inovadoras de seleção assistida por marcadores QTL foram utilizadas pela Lallemand Oenology e pelo Grupo ICV (Institut Coopératif du Vin) em colaboração com o INRAe e Sup' Agro Montpellier (França), para selecionar a Lalvin ICV OKAY™.

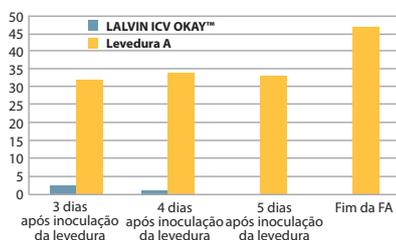
Método de seleção patenteado (EP2807247) pelo INRAE.



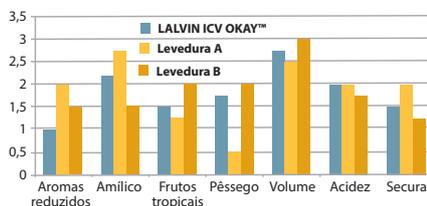
APLICAÇÃO E RESULTADOS

LALVIN ICV OKAY™ oferece uma segurança de fermentação excelente e fiável numa vasta gama de condições de vinificação. LALVIN ICV OKAY™ apresenta uma capacidade especial para produzir níveis muito baixos ou nulos de SO₂ e sabores desagradáveis de enxofre, incluindo H₂S. A sua produção muito baixa ou nula de acetaldeído será um bom trunfo para estabilizar a maioria dos vinhos com níveis moderados de SO₂. Para vinhos rosés, brancos e tintos frescos e aromáticos, LALVIN ICV OKAY™ é a escolha ideal, pois produz níveis muito baixos de acidez volátil. Tende a contribuir para uma boa intensidade de fruta.

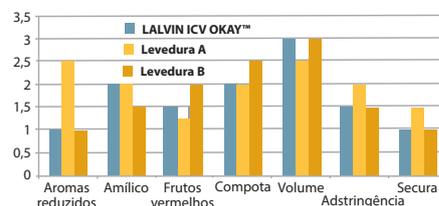
SO₂ total produzido durante a FA.
Rosé Syrah



Perfil sensorial com 3 leveduras ICV
Grenache para Rosé - I&D ICV



Perfil sensorial com 3 leveduras ICV
Merlot - I&D ICV



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Yeast Security and Sensory Optimization (Segurança da Levedura e Otimização Sensorial), um processo único de produção de levedura Lallemand para ajudar a superar condições de fermentação exigentes. YSEO™ aumenta a fiabilidade da fermentação alcoólica, melhorando a qualidade e o desempenho da levedura e reduz o risco de desvios sensoriais, mesmo em condições difíceis. As leveduras YSEO™ são 100% naturais e não OGM.



- PROPRIEDADES***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Temperatura óptima de fermentação: 12 a 30 °C
 - Tolerância ao álcool \leq 16% v/v
 - Fase de Latência: Muito curta
 - Velocidade de fermentação: moderada
 - Fator competitivo («Killer K2») ativo

- Necessidades nutricionais: Baixas
- Produção de H₂S: Baixa
- Produção de SO₂: Muito baixa
- Volátil: Baixa
- Compatível com bactérias malolácticas do vinho

*sujeito a condições da fermentação

INSTRUÇÕES PARA USO ENOLÓGICO

A. Reidratação sem protetor de leveduras

Dosagem: 20 a 40 g/hL

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 – 40 °C.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente.
3. Misturar a levedura reidratada com um pouco de sumo/mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do sumo/mosto.
4. Inocular no mosto.

B. Reidratação com um protetor de leveduras

Em mostos com elevado potencial alcoólico (> 13% v/v), com baixa turbidez (< 80 NTU) ou outras condições difíceis, recomenda-se a utilização de um dos nossos produtos GO-FERM™ (protetor de leveduras de vinho) durante a reidratação das leveduras. Seguir as instruções de reidratação de acordo com o produto GO-FERM™ selecionado.

+ Notas:

O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos. É fundamental utilizar um recipiente limpo para reidratar a levedura. A reidratação diretamente no mosto não é geralmente aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

- Disponível em 500 g
- Conservar em local fresco e seco
- Após abertura utilizar rapidamente

Distribuído por:

As informações contidas neste documento são, tanto quanto é do nosso conhecimento, corretas. No entanto, esta ficha técnica não deve ser considerada como uma garantia expressa, nem tem implicações quanto à condição de venda deste produto. Setembro 2023

Esta levedura foi selecionada utilizando uma abordagem QTL (Quantitative Trait Locus) resultante de um projeto de investigação em colaboração com o INRAE. A tese de doutoramento «Identificação da base molecular das Propriedades tecnológicas da levedura do vinho» (Jessica Noble, Orientador: Bruno Blondin, 2011) resultou no desenvolvimento de uma técnica de seleção inovadora para a levedura que produz níveis muito baixos ou nulos de SO₂, H₂S e acetaldeído. Este trabalho resultou num pedido de patente preenchido pelo INRAE: «Método de controlo da produção de sulfitos, hidrogénio sulfuroso e acetaldeído por leveduras (Variantes MET₂ / SKP₂)». Este método de mapeamento de QTL e de retrocruzamento foi aplicado para selecionar esta levedura. Método de seleção patentado (EP2807247) pelo INRAE.



LEVEDURAS
ENOLÓGICAS



BACTÉRIAS
ENOLÓGICAS



NUTRIENTES
/PROTETORES



DERIVADOS DE
LEVEDURA ESPECÍFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA
VITICULTURA

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

Soluções biológicas visionárias - Ser original é a chave para o seu sucesso. Na Lallemand Enologia, aplicamos a nossa paixão pela inovação, maximizamos as nossas competências de produção e partilhamos os nossos conhecimentos, para selecionar e desenvolver soluções microbiológicas naturais. Dedicados à individualidade do seu vinho, apoiamos a sua originalidade e cultivamos a nossa.

www.lallemandwine.com