



# LALVIN ICV THERMO PREMIUM™

*Saccharomyces cerevisiae*

## DESCRIPCIÓN

En el proceso de termo vinificación, el control de la fermentación alcohólica y lograr el perfil sensorial buscado son los dos principales retos para el éxito. En este contexto, la elección de la levadura es particularmente importante y contribuye al éxito de forma significativa.

Para asistirte en este proceso, el Institut Coopératif du Vin (ICV™) seleccionó un cultivo mixto de levaduras: LALVIN ICV THERMO PREMIUM™ Ha sido estudiada y validada por el ICV en sus proyectos sobre termo vinificación.

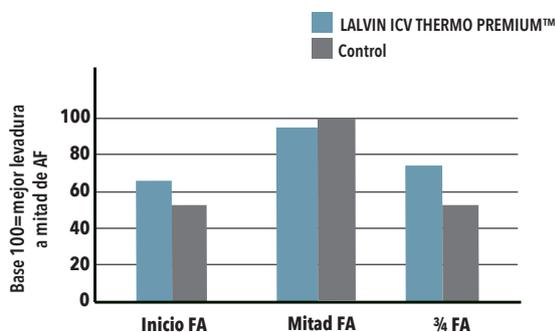
## VENTAJAS Y RESULTADOS

La complementariedad entre estas dos levaduras da lugar a una corta latencia, elevada resistencia al alcohol y cinéticas muy eficientes. Las cualidades fermentativas de LALVIN ICV THERMO PREMIUM™ te permiten limitar los riesgos de finales de fermentación complicados.

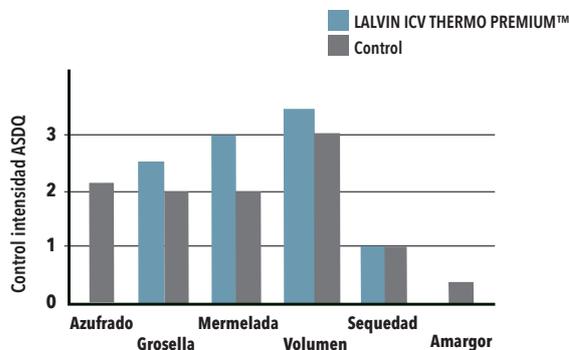
El mejor control de tu proceso y la acción complementaria de la levadura LALVIN ICV THERMO PREMIUM™ contribuyen a alcanzar tu objetivo enológico:

- Expresión aromática varietal y afrutada
- Volumen en boca sin agresividad final, incluso con uvas de madurez insuficiente
- Estructura tánica suave incluso en uvas con baja madurez fenólica

Evolución de LALVIN ICV THERMO PREMIUM™ en mosto con alcohol potencial alto  
I+D/Merlot /15,7% alc.



Efecto de LALVIN ICV THERMO PREMIUM™ en el perfil sensorial de vino tinto  
I+D ICV/Merlot /Flash detente/Fermentado a 20 °C





## CARACTERÍSTICAS\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Fase de latencia corta
- Cinética de fermentación regular y completa
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias
- Buena compatibilidad con la fermentación maloláctica
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de espuma
- Aromas frutados intensos, fruta roja, cassis
- Volumen y suavidad en boca

\*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 y 10 kg
- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Utilizar una vez abierto

Distribuido por:

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 VIÑERO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)