



LALVIN ICV THERMO PREMIUM™

Saccharomyces cerevisiae

La solution pour vos fermentations en ateliers de thermovinification

DESCRIPTION

Dans les process de thermovinification, la maîtrise de la fermentation alcoolique et l'atteinte de vos objectifs gustatifs et sensoriels constituent les deux défis majeurs pour la réussite de votre vinification. Dans ce cadre, votre choix de levure est particulièrement important et contribue fortement à votre succès.

Pour vous accompagner dans cette démarche le Groupe ICV a sélectionné un nouveau mélange de levures (LALVIN ICV THERMO PREMIUM™), conçu, testé et validé spécialement pour les ateliers de thermovinification.

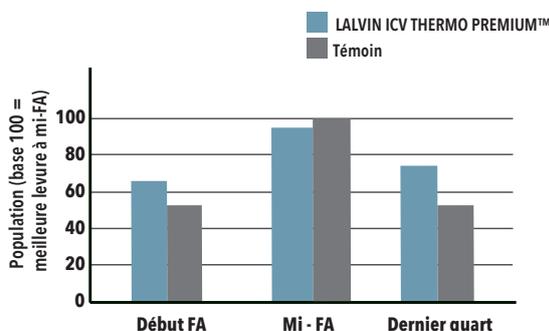
BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN ICV THERMO PREMIUM™ bénéficie d'une excellente implantation en fermentation alcoolique. Doté du phénotype killer K2, il ne souffre pas de la concurrence des levures indigènes. La complémentarité entre les levures de ce mélange offre un faible temps de latence, une très bonne résistance à l'alcool et une forte efficacité cinétique.

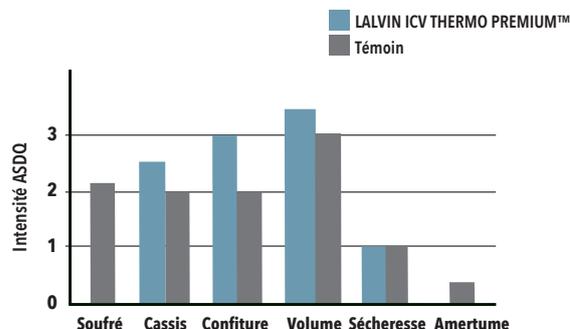
La meilleure maîtrise de votre process et l'action complémentaire des levures de LALVIN ICV THERMO PREMIUM™ contribuent à l'atteinte des objectifs sensoriels de votre vin :

- Une expression aromatique variétale directe et fruitée.
- Du volume en bouche sans agressivité finale, même sur des jus issus de raisins pas assez mûrs.
- Un enrobage de la structure tannique y compris sur les raisins à maturité phénolique imparfaite, avec une bonne stabilité de la couleur.

LALVIN ICV THERMO PREMIUM™ Évolution des populations pendant la fermentation
R&D ICV (moût à 15,7% alc.)



Effet de LALVIN ICV THERMO PREMIUM™ sur le profil sensoriel des vins rouges.
R&D ICV/Merlot/Flash détente, flotté/fermenté à 20 °C





- PROPRIÉTÉS***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Plage de température de fermentation optimale : 15 à 28 °C
 - Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
 - Phase de latence courte
 - Fermentation complète et vitesse régulière
 - Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
 - Besoin moyen en azote assimilable
 - Faible production de SO₂
 - Faible production de mousse
 - Arômes fruités intenses, fruits rouges, cassis et notes de confiture
 - Volume et douceur en première impression
- *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 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