



# LALVIN ICV SunRose™

*Saccharomyces cerevisiae*

Realza la frescura y el carácter de frutos rojos en tus vinos rosados

## DESCRIPCIÓN

LALVIN ICV SunRose™ es una levadura enológica seleccionada y aislada de la naturaleza, específicamente recomendada para vinos rosados centrados en la expresión de frutos rojos. LALVIN ICV SunRose™ produce vinos elegantes y complejos con una sensación de volumen en boca equilibrada y redonda, conservando la frescura.

Seleccionada en colaboración con el Institut Coopératif du Vin (ICV), LALVIN ICV SunRose™ es especialmente adecuada para variedades de uva mediterráneas.

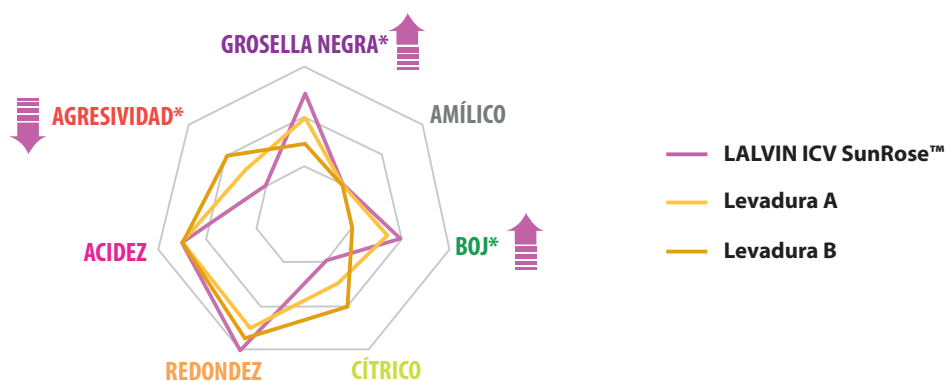


## VENTAJAS Y RESULTADOS

LALVIN ICV SunRose™ favorece el desarrollo de aromas frescos y afrutados y es apta para diferentes procesos de elaboración como el contacto con hollejos del sangrado, manteniendo la frescura que buscan los amantes de los rosados. Favorece el volumen y la redondez y el equilibrio en boca, tan valorados en los rosados modernos.

Con excelente tasa de implantación, baja producción de acidez volátil incluso en uvas con alto contenido inicial de azúcar, y de carácter robusto, LALVIN ICV SunRose™ es perfectamente adecuada para la fermentación de uvas maduras.

### Ensayo comparativo en un vino rosado de Syrah



Análisis sensorial realizado por un panel experto de 10 jueces.

\* Nivel de significancia = 10 %

**YSEO™**  
PROCESS  
Research in collaboration  
with Washington State University

YSEO™ significa Seguridad de Levadura y Optimización Sensorial, un proceso de producción de levadura único de Lallemand para ayudar a superar las condiciones exigentes de la fermentación. YSEO™ mejora la seguridad de la fermentación alcohólica al mejorar la calidad y el rendimiento de la levadura y reduce el riesgo de desviaciones sensoriales incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.



## CARACTERÍSTICAS\*

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Temperatura óptima de fermentación: 14 a 18 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 16%
- Cinética de fermentación moderada.
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Necesidades en nitrógeno medias
- Baja producción de SO<sub>2</sub>
- Baja producción de acetaldehído

\*sujeto a condiciones de fermentación

## INSTRUCTIONS FOR OENOLOGICAL USE

### 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.

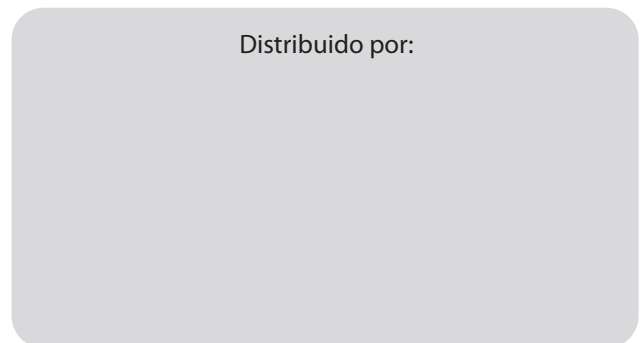
#### + Notas:

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:



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

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