



# LALVIN ICV SunRose™

*Saccharomyces cerevisiae*

Pour apporter fraîcheur et notes de fruits rouges à vos vins rosés

## DESCRIPTION

LALVIN ICV SunRose™ est une levure œnologique sélectionnée isolée du milieu naturel, spécialement recommandée pour l'obtention de vins rosés aux profils typés fruits rouges. LALVIN ICV SunRose™ permet d'élaborer des vins élégants à l'aromatique complexe, ronds et équilibrés en bouche, tout en préservant leur fraîcheur.

Sélectionnée en collaboration avec l'Institut Coopératif du Vin (ICV), LALVIN ICV SunRose™ est particulièrement adaptée aux cépages méditerranéens.

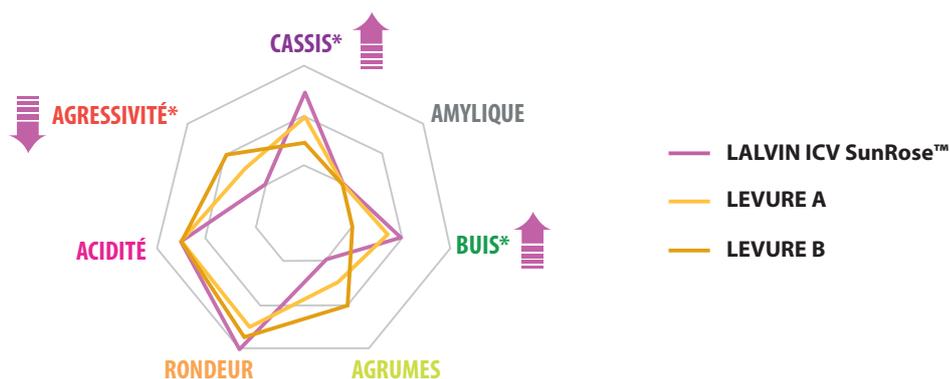


## BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN ICV SunRose™ favorise le développement d'arômes fruités frais et s'utilise dans les différents process tels que la macération préfermentaire ou la saignée, en préservant la fraîcheur des vins recherchée par les amateurs de rosés. Elle développe du volume et de la rondeur en bouche offrant ainsi un équilibre très apprécié dans les rosés modernes.

Capable de s'implanter facilement, produisant peu d'acidité volatile et très robuste, même sur des moûts chargés et riches en sucres, LALVIN ICV SunRose™ est parfaitement adaptée à la fermentation de raisins mûrs voire en sur-maturité.

### Essai comparatif sur un vin de Syrah



Analyse sensorielle réalisée par un panel de 10 experts

\* Significatif à 10 %

**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*
- Température de fermentation recommandée : 14 à 20 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
- Vitesse de fermentation régulière et modérée
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») positif
- Besoin en azote modérés
- Faible production de SO<sub>2</sub>
- Faible production d'acétaldéhyde

\*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.



LEVURES  
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES  
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

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