



# LALVIN ICV OPALE 2.0™

*Saccharomyces cerevisiae*

Para vinhos rosés e brancos frescos com notas cítricas e exóticas

## DESCRIÇÃO

A seleção de LALVIN ICV OPALE 2.0™ foi realizada através de um estudo de colaboração entre o Grupo ICV, Lallemand Oenology, Montpellier SupAgro e INRAE. Esta abordagem utilizando técnicas inovadoras de seleção assistida por marcadores QTL permitiu a seleção de leveduras com baixa ou nenhuma produção de H<sub>2</sub>S, SO<sub>2</sub> e acetaldeído.

LALVIN ICV OPALE 2.0™ foi selecionada pela sua robustez e pela sua capacidade de produzir vinhos brancos e rosés frescos, limpos e intensos.

Método de seleção patenteado (EP2807247) pelo INRAE.

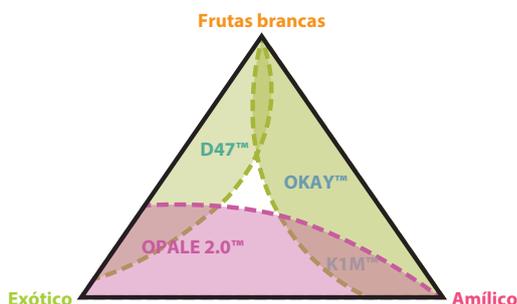


## APLICAÇÃO E RESULTADOS

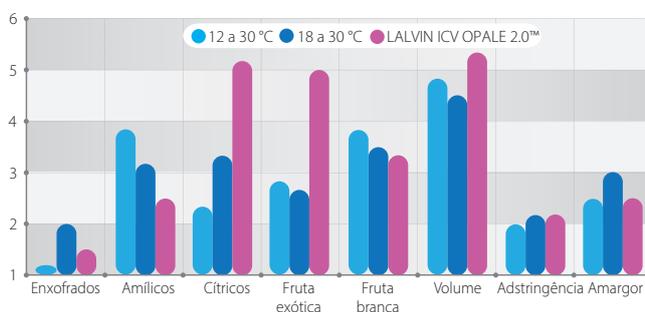
LALVIN ICV OPALE 2.0™ apresenta uma capacidade especial para produzir níveis muito baixos de H<sub>2</sub>S e SO<sub>2</sub>. Os baixos níveis finais de acetaldeído produzidos por LALVIN ICV OPALE 2.0™ é um bom trunfo para estabilizar a maioria dos vinhos com nível moderado de SO<sub>2</sub>.

LALVIN ICV OPALE 2.0™ ajuda a obter mais frescura no vinho; contribui para a intensidade de frutas exóticas, tropicais e cítricas.

## Perfil aromático



Chardonnay prensagem direta - Clarificação estática a frio  
13,4% vol. - pH 3,35, málico 2,6 g/L - FAN 245 mg/L



**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 de fermentação recomendada: 12 a 28 °C
  - Tolerância ao álcool > 15% v/v
  - Fase de latência curta
  - Vigor fermentativo moderado
  - Fator competitivo («Killer K2») ativo
  - Muito baixo potencial de produção de SO<sub>2</sub>
  - Baixa produção de espuma
  - Baixa produção de acetaldeído
  - Baixa produção de acidez volátil
- \*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 SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S 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 MET<sub>2</sub> / SKP<sub>2</sub>)». Este método de mapeamento de QTL e de retrocruzamento foi aplicado para selecionar esta levedura. Método de seleção patenteado (EP2807247) pelo INRAE.



LEVEDURAS  
ENOLOGICAS



BACTÉRIAS  
ENOLOGICAS



NUTRIENTES  
/PROTETORES



DERIVADOS DE  
LEVEDURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUÇÕES PARA  
VITICULTURA

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture

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

**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.