



# LALVIN ICV BlackPearl™

*Saccharomyces cerevisiae*

Pour la révélation des fruits noirs intenses et persistants  
Vins rouges Super Premium

## DESCRIPTION

LALVIN ICV BlackPearl™ a été isolée dans le Sud de la France, entre la Mer Méditerranée et les Pyrénées. Cette levure a été sélectionnée en collaboration avec l'ICV (Institut Coopératif du Vin), pour ses caractéristiques fermentaires robustes sur moûts à haute maturité, et sa capacité à révéler tout le potentiel fruits noirs des cépages rouges qualitatifs.

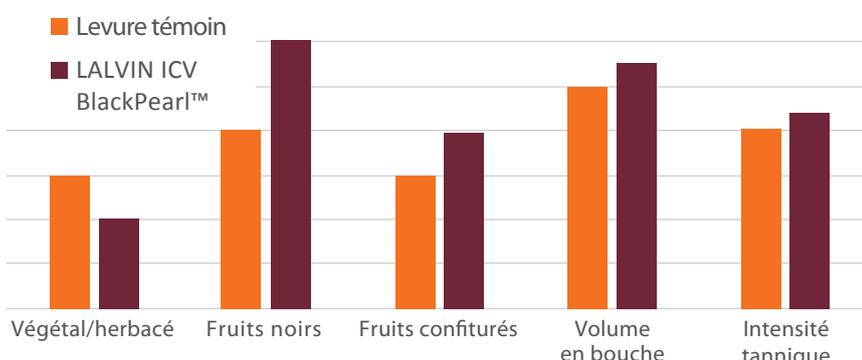


## BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN ICV BlackPearl™ révèle le caractère intense des fruits noirs comme le cassis et la mûre, tout en conférant un agréable volume et de la rondeur en bouche ; apportant à la fois équilibre et potentiel aromatique particulièrement recherchés dans les vins rouges Super Premium et Iconiques. Convenant à une large gamme de variétés rouges (telles que : Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon), LALVIN ICV BlackPearl™ est également très bien adaptée aux process de vinifications intégrant la micro-oxygénation.

Différents essais menés en cave ont démontré la stabilité dans le temps des profils organoleptiques obtenus avec LALVIN ICV BlackPearl™ conservant intensité, concentration et potentiel fruité. Cette longévité avérée des profils, y compris après élevage ou stockage en cuve est un atout précieux pour cette catégorie de vins.

### Essai réalisé sur Syrah, Sud de la France (TAV=14,4 % vol.; pH=3,7)



**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* var. *cerevisiae*
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») neutre
- Tolérance à l'alcool : 16 % vol.
- Très bonnes à excellentes capacités fermentaires y compris à haute température
- Températures de fermentation : 18 à 28 °C
- Besoins en azote : modérés à élevés
- Faible à très faible production de SO<sub>2</sub>
- Compatibilité avec les bactéries œnologiques sélectionnées pour la FML : moyenne à élevée

*\*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
- 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