

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
ICV K1M

SELEZIONE

LANGUEDOC



Distribuito da

LALLEMAND

LALLEMAND INC. Succ. Italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona)
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19
www.lallemandwine.com

LA SCELTA DELLA SICUREZZA

APPLICAZIONI

Il lievito Lalvin ICV K1M è stato isolato nel 1972, da Pierre Barre (INRA Montpellier) e successivamente “marcato” dallo stesso Istituto al fine di poter meglio seguire il suo inoculo.

Per le sue caratteristiche tecnologiche, che garantiscono un buon andamento della fermentazione anche in situazioni di scarso controllo del processo è ampiamente utilizzato in tutto il mondo.

É dotato del fattore killer e di una vigoria fermentativa tale da permettergli una sicura dominanza sulla flora indigena. Lalvin ICV K1M resiste alle difficili condizioni di fermentazione come basse torbidità, temperature estreme, elevati tenori in alcol, grandi volumi e limitati livelli nutrizionali. Presenta un'ottima purezza fermentativa: la produzione di idrogeno solforato e acido acetico risulta essere particolarmente bassa.

Nelle vinificazioni di uve bianche neutre o dal limitato potenziale aromatico, con temperatura inferiore ai 16 °C e con il corretto apporto di nutrienti (GoFerm e Fermaid) Lalvin ICV K1M fornisce vini dall'elevato contenuto in esteri (acetato di isoamile, acetato di esile e acetato di feniletile) che apportano aromi freschi e floreali dall'intenso impatto olfattivo.

Utilizzato ampiamente nel Midi francese, per la vinificazione in rosso di vini “coeur de gamme”, fornisce prodotti con aromi puliti e fruttati con buona espressione aromatica. Ottimi risultati sono stati ottenuti nella vinificazione di vini da dessert ad alto contenuto zuccherino come i passiti, negli arricchimenti tardivi e nella cura degli arresti fermentativi.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- La "marcatura" permette di seguire la sua evoluzione durante la fermentazione
- Tolleranza all'alcol fino a 17% v/v
- Breve fase di latenza
- Cinetica di fermentazione elevata
- Temperatura di fermentazione: tra 10 e 38 °C
- Basse esigenze in ossigeno; nelle condizioni estreme necessita di appropriati apporti di O₂ (per la sintesi dei fattori di sopravvivenza)

- Bassa necessità in azoto assimilabile: per esprimere al meglio le proprie caratteristiche aromatiche si consiglia un'adeguata nutrizione azotata
- Bassa produzione di acidità volatile
- Media produzione di SO₂
- Bassa produzione di H₂S, dipendente tuttavia dalla disponibilità in azoto
- Bassa produzione di schiuma

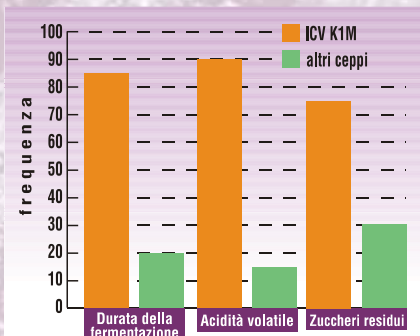
DOSE D'IMPIEGO

Vinificazione in bianco, rosso e rosato
Negli arresti di fermentazione

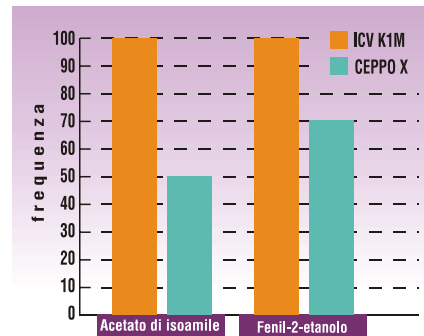
da 20 a 30 g/hl
40/50 g/hl

La dose d'uso deve essere individuata in funzione dello stato sanitario delle uve e della concentrazione di zuccheri nel mosto.

DOMINANZA DELLA FERMENTAZIONE E PRODUZIONE COMPOSTI VOLATILI



Frequenza dei risultati positivi nelle prove eseguite con il K1 Marcato (prove ICV)



Effetto del K1 Marcato sulla concentrazione nel vino dei composti volatili ad aroma amilico e floreale (Merlot vinificazione in rosato: R&D ICV)

CONSIGLI DI UTILIZZO

Reidratare in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito ad una temperatura di 37°C. Lasciare riposare per 15 minuti poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

- LA DURATA TOTALE DELLA REIDRATAZIONE NON DEVE MAI SUPERARE I 45 MINUTI.
- LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA TRA IL MOSTO ED IL LIEVITO REIDRATATO NON DEVE ESSERE SUPERIORE A 10 °C. (IN CASO DI DUBBIO CONTATTATE IL VOSTRO DISTRIBUTORE O LALLEMAND).

- È ESSENZIALE CHE LA REIDRATAZIONE DEL LIEVITO SIA FATTA IN UN RECIPIENTE IDONEO.
- È SCONSIGLIATO L'UTILIZZO DEL MOSTO COME MEZZO DI REIDRATAZIONE.
- È SCONSIGLIATO L'USO DI SALI AMMONIACALI NEL MEZZO DI REIDRATAZIONE.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg.
Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

Prodotto conforme al Codex Oenologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.