

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
ICV GRE®

SELEZIONE
CÔTES DU
RHÔNE
MÉRIDIONALES



Distribuito da

LALLEMAND

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



Da più di 25 anni,
Lallemand seleziona
dalla natura i migliori
lieviti enologici.

Le condizioni di fermentazione sempre
più impegnative hanno spinto
Lallemand a sviluppare un nuovo
processo di produzione per questi lieviti
naturali - il processo YSEO® - che
ottimizza la sicurezza della
fermentazione alcolica e riduce il rischio
di deviazioni sensoriali.

I lieviti YSEO® sono al 100% naturali.

VINI GIOVANI E FRUTTATI

APPLICAZIONI

Lalvin ICV GRE® permette all'enologo di produrre vini con profili sensoriali che corrispondono a vini rossi e bianchi giovani vinificati in quantità importanti, generalmente definiti «cuore di mercato».

Nei vini giovani vinificati in rosso, bianco o rosato, Lalvin ICV GRE® apporta una netta espressione aromatica varietale, sufficientemente matura con un rotondo attacco in bocca seguito da un finale morbido e fruttato.

È un ceppo che trova ampio impiego sia nelle macerazioni corte classiche che in quelle carboniche.

- Nei vini rossi cuore di gamma, da uve vinificate in purezza in modo tradizionale o termovinificate, fornisce un'ottima base di assemblaggio caratterizzata da carattere varietale ed equilibrio in bocca
- Nei bianchi e nei rosati enfatizza uno stile fruttato maturo con un piacevole volume al momento dell'assaggio

Tra le applicazioni diffuse nel mondo, ICV GRE® ha trovato spazio in Spagna nei rossi e rosati di varietà Garnacha, in California sui Cabernet e Merlot cuore di gamma e in Australia su uve Grenache.

Lalvin ICV GRE® è stato isolato nel 1992 nella zona di Cornas, durante uno studio ecologico realizzato sui vini elaborati dal vitigno Grenache della Côtes du Rhône settentrionale.

LIEVITI

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
 - Possiede il fattore killer
 - Tollera livelli di alcol fino a 16% v/v
 - Media fase di latenza
 - Media velocità di fermentazione
 - Ampio range di temperatura di fermentazione: 15-30°C
 - Sensibile alle carenze di azoto
 - Necessita di una buona areazione a livelli di densità di 1070 in particolare nei mosti chiarificati
- Media produzione di acidità volatile
 - Bassa produzione di SO₂
 - Bassa produzione di H₂S
 - Bassa produzione di acetaldeide e di composti chetonici che permette di limitare l'utilizzo di SO₂ assicurando comunque la sua efficacia

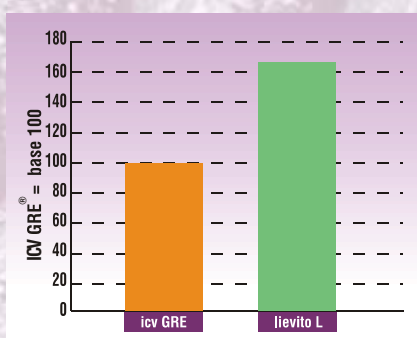
DOSE D'IMPIEGO

Vinificazione in bianco, rosso e rosato

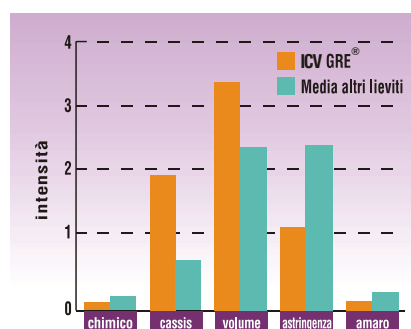
20-30 g/hl

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

PROFILO SENSORIALE



Effetto di Lalvin ICV GRE® sulla produzione di composti volatili solforati nei vini rossi, Grenache 1993 (Dip. R&D ICV)



Effetto di Lalvin ICV GRE® sul profilo sensoriale di un vino rosso, Merlot 1998, macerazione di 5 giorni con 4 délestages (Dip 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.