

# LALVIN ICV SunRose™

*Saccharomyces cerevisiae*

**Rosati intensi dal profilo fresco e fruttato**

## Applicazioni

- LALVIN ICV SunRose™** è stato selezionato per la vinificazione di vini rosati importanti dallo stile intenso e fruttato. Questo lievito è adatto alla produzione di vini freschi ed equilibrati dal profilo organolettico elegante e complesso.

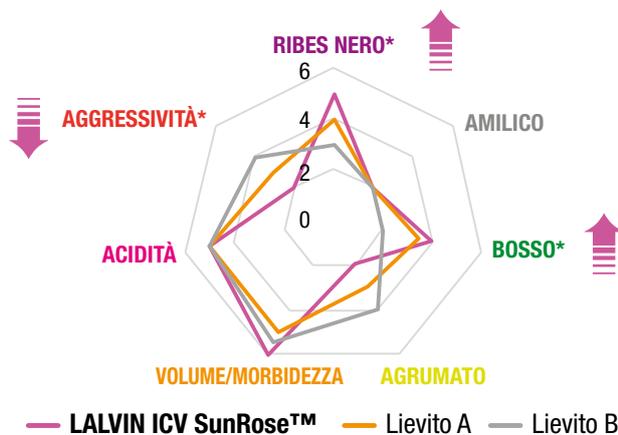
Selezionato in collaborazione con l'Institut Coopératif du Vin (ICV) **LALVIN ICV SunRose™** è particolarmente consigliato per la produzione di rosati da uve proveniente da climi mediterranei.

## Benefici

- LALVIN ICV SunRose™** favorisce lo sviluppo di aromi freschi e fruttati ed è consigliato sia nell'applicazione di macerazioni brevi che nel salasso, dove contribuisce positivamente su volume e rotondità. Queste caratteristiche fanno di **LALVIN ICV SunRose™** un lievito adatto alla produzione di vini rosati moderni che rispecchiano le tendenze del mercato.

**LALVIN ICV SunRose™** grazie alle ottime performance fermentative e la bassa produzione di acidità volatile è un lievito adatto anche alla vinificazione di uve surmature dall'elevato tenore zuccherino.

**Comparazione tra Syrah rosati fermentati con diversi lieviti**



Analisi sensoriale condotta da un panel di 10 giudici esperti  
\*Significativo al 10%

**lampone**  
**ribes nero**  
**morbidezza**  
**freschezza**  
**frutta rossa**  
**complexità**  
**bossò**  
**agrumato**



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

## Proprietà enologiche e microbiologiche

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Possiede il fattore Killer
- Temperatura di fermentazione consigliata: 14-20°C
- Cinetica fermentativa: moderata
- Fabbisogno in azoto assimilabile: medio
- Bassa produzione di SO<sub>2</sub> e acetaldeide
- Tolleranza all'alcol: fino a 16 % v/v

## Istruzioni per l'uso

- **Dosi:** 20-40 g/hL
1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (temperatura tra 35°C e 40°C). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
  2. Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
  3. Aggiungere al mosto. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, aggiungere al lievito reidratato un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti. In ogni caso la durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
  4. È essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

La scelta della nutrizione azotata e l'utilizzo di lieviti specifici inattivi a tenore garantito di glutazione aiutano a definire lo stile ricercato: per un profilo fruttato si suggerisce l'abbinamento con Booster Blanc® e O'Berry®, mentre per un profilo tiolico è ottima la sinergia con Punchy® e O'Tropic®.

## Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella confezione integra in luogo fresco e protetto.



**YSEO™**  
PROCESS  
Research in collaboration  
with Washington State University

Da più di 25 anni Lallemand seleziona i migliori lieviti enologici dalla natura. Le condizioni di fermentazione 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 naturali al 100%.

**DISTRIBUITO DA:**



LIEVITI  
ENOLOGICI



BATTERI  
ENOLOGICI



NUTRIENTI  
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI  
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI  
PER IL VIGNETO

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture