SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE

LALVIN

PARA BLANCOS
Y ROSADOS
AROMÁTICOS

LALVIN ICV OPALE®

YSEO® PROCESS
Yeast Security Optimization

Desde hace más de 25 años, Lallemand selecciona las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las condiciones de fermentación cada vez más exigentes, han llevado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción de las levaduras seleccionadas de la naturaleza –el proceso YSEO® - que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce los riegos fermentativos y desviaciones organolépticas. Las levaduras YSEO® son 100% naturales y no GMO.

APLICACIONES

Lalvin ICV OPALE® es la última levadura natural seleccionada por el Instituto Cooperativo del Vino (ICV). En comparación con otras, esta levadura desarrolla más compuestos aromáticos volátiles, obteniéndose aromas afrutados intensos y complejos en vinos premium blancos y rosados.

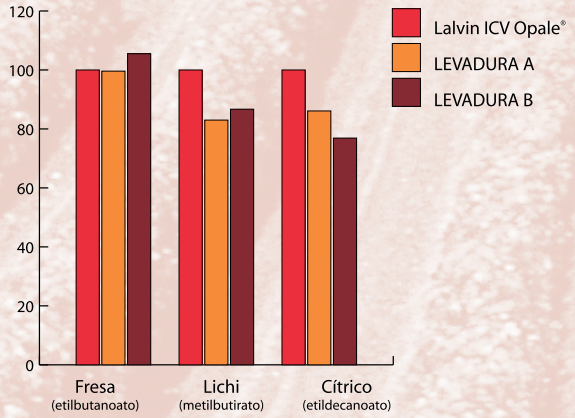
Lalvin ICV OPALE® también muestra buena capacidad de fermentación en uvas de elevada madurez propias de las regiones Mediterráneas.

Los vinos fermentados con esta levadura proporcionan una impresión inicial de volumen y suavidad, seguida de redondez, intensidad en el paladar medio y final equilibrado.

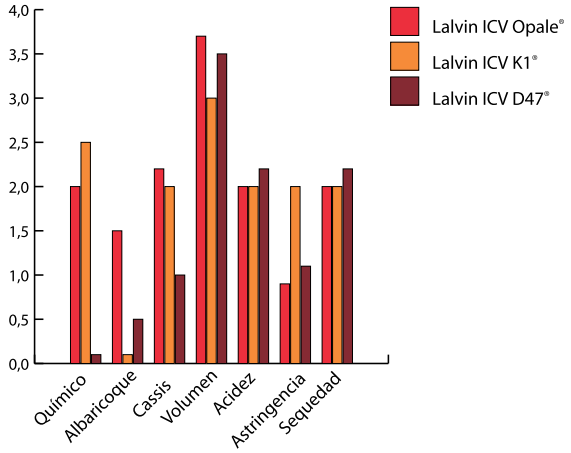
PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
- Activa con el factor de competencia K2
- Corta fase de latencia
- Cinética de fermentación completa y regular
- Requerimientos medios en nitrógeno asimilable
- Rango de temperatura óptimo: 15 a 30ºC
- Reduce el ácido málico entre 0,1 y 0,4 g/l
- Baja producción de SO2
- Baja producción de H2S
- Baja producción de espuma
- Más componentes aromáticos volátiles para Sauvignon Blanc, Syrah rosado y Chardonnay en comparación con otras levaduras
- Aromas afrutados intensos y complejos
- Bajo nivel de notas herbáceas
- Volumen y suavidad en la primera impresión, paladar medio redondo e intenso y una impresión final de equilibrio

RESULTADOS DE ENSAYOS



Efecto de Lalvin ICV OPALE® en la concentración de componentes volátiles en un Sauvignon blanc 2006.
Fuente: Departamento de I&D de ICV, documento interno.Los datos están convertidos a base 100 para Lalvin ICV OPALE®.



Efecto de Lalvin ICV Opale® en el perfil sensorial de un vino rosado.
Fuente: Grupo de Biotecnologías, documento interno. Análisis sensorial con el método ASDQ en una escala de 1 a 4. Perfiles juzgados más interesantes: Lalvin ICV D21®, Lalvin ICV Opale®, Lalvin ICV D47® y Lalvin ICV GRE®.

DOSIS

Vinificación para Blancos y Rosados: 25 a 40 g/Hl.

INSTRUCCIONES DE USO

1º) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40ºC).
2º) Disolver cuidadosamente mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
3º) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10ºC (ante cualquier duda, por favor contacte con Lallemand).
4º) La duración total de la rehidratación no debería exceder de 45 minutos.
5º) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
6º) No se recomienda la rehidratación en mosto.

Seleccionado y producido por: LALLEMAND *Un mundo de soluciones naturales para añadir valor a tus vinos*

www.lallemandwine.com

Distribuido por

Lallemand Bio, S.L.
lallemandbio@lallemand.com

La información aquí contenida es verdadera y exacta según nuestro mejor conocimiento. Sin embargo, esta ficha no debe considerarse una garantía expresa o implícita, ni una condición de venta de este producto.

31/08/2015