LALVIN ICV D254®

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*

Aromas, concentración y redondez en boca en tintos

Terroir: Vignoble CÔTES DU RHÔNE

YSEO® PROCESS

Research in collaboration with Washington State University

Desde hace más de 25 años, Lallemand ha estado seleccionando de la naturaleza las mejores levaduras enológicas. Las condiciones de fermentación se ha vuelto más difíciles, lo que ha impulsado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción -YSEO®- para estas levaduras naturales el cual optimiza la seguridad de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos de aromas de fermentación no deseados

Aplicaciones

- Los mercados evolucionan hacia la obtención de vinos tintos de alta gama. Conviene evitar elaborar vinos cuyo contenido en alcohol y en taninos pueda provocar sensación de calidez, sequedad y amargor.

La levadura ICV D254® ha sido seleccionada en 1988, por el ICV con este espíritu, entre 620 levaduras diferentes provenientes de Côtes du Rhône.

Por sus cualidades, esta levadura permite desarrollar los caracteres aromáticos y gustativos maduros, concentrados y complejos de los vinos tintos provenientes de uvas de calidad.

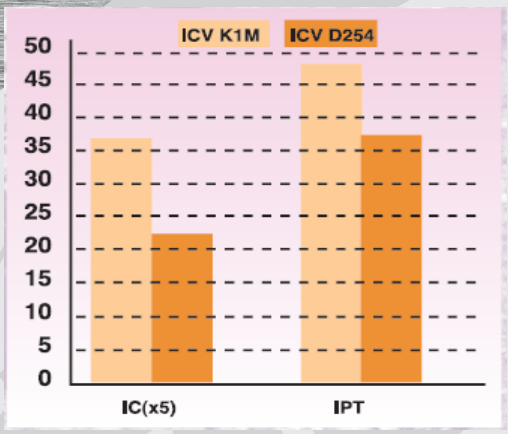
Permite potenciar la sensación en boca conservando a la vez taninos dulces.

Gracias a su importante liberación de polisacáridos durante la fermentación y fase post fermentativa, confiere volumen, redondes y vinos largos en boca.

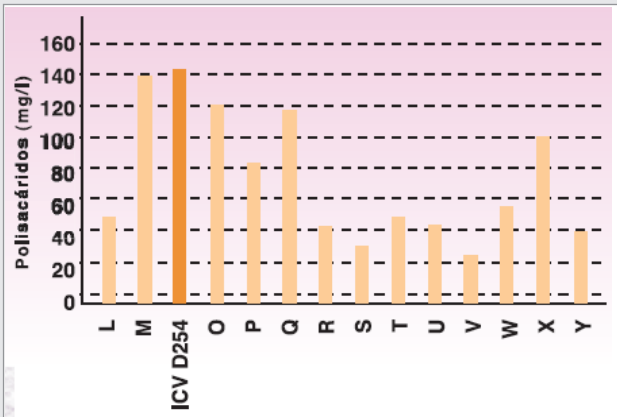
Características técnicas

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Tolerancia al alcohol: hasta 16%
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación media permitiendo
- largas fermentaciones
- Temperaturas óptimas de fermentación: 15 a 28ºC
- Liberación importante de polisacáridos durante la fermentación.
- Exigencia media en nitrógeno asimilable
  Necesita numerosas aireaciones durante la fase
- tumultuosa de fermentación.
- Fuerte consumo de SO2 durante la fermentación
- Producción baja de H_2S
- Escasa producción de espuma
- Producción baja de SH_2 entre 20 y 30 mg/L
- Producción media de acidez volátil

Manoproteínas y estabilidad de los polifenoles



Efecto de la levadura ICV D254 sobre la estabilikdad del color y polifenoles d eun vino de Garnacha (análisis, 3 años más tarde, en 1995) (fuente I+D ICV)



Comparación de la producción de polisácaridos entre diferentes levaduras sobre mosto sintético (Rosi et al., 1998).

Modo de empleo

- **Vinificación en tinto: 20 a 40 g/hL**

1°) Rehidratar en 10 veces su peso de agua a 37ºC.

2º) Revolver suavemente y dejar reposar 20 minutos.

3°)En caso de ser necesario, aclimatar la levadura a la temperatura del mosto, incorporando poco a poco el mosto.

4°) La duración total de rehidratación no debe exceder jamás los 45 minutos

5°) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.

6°) Se desaconseja la rehidratación en el mosto..

7) En el caso de condiciones difíciles, proceder a una rehidratación en presencia de Go-Ferm Protect

Presentación

- **Disponible en paquetes de 500 g.**
- **y cajas de 10 kg. Para ser utilizado una vez abierto.**

Lallemand garantiza la calidad de sus productos vendidos en su envase original, utilizados en conformidad con la fecha de caducidad y las condiciones de almacenaje. Este documento contiene la ifnoramción más reciente que tenemos sobre nuestros productos y ésta puede evolucionar. Esta información no consitituye ningún contrato.

Distribuidor :

Lallemand SAS | BP 59 | 31702 Blagnac Cedex | France | Tel: + 33(0)5 62 74 55 55 | Fax: + 33(0)5 62 74 55 00