SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN

ICV D80

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

CÔTES DU RHÔNE

Seleccionado por :

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

CONCENTRACIÓN, POTENCIA Y AROMAS MADUROS

APLICACIONES

Lalvin ICV D80 se recomienda especialmente para la elaboración de vinos tintos de maceraciones largas donde interesa permitir la plena expresión de las cualidades tánicas de la uva.

La cepa Lalvin ICV D80 fue seleccionada en 1992 en la Denominación Côte Rôtie por Dominique Delteil (ICV, Francia) entre 178 levaduras diferentes del Valle del Ródano.

La cepa ICV D80 permite desarrollar aromas concentrados y complejos con notas minerales y florales (regaliz, violeta),y expresar potencia en boca, con tanino de grano fino, y buena persistencia aromática final.

Los vinos obtenidos con ICV D80 presentan una acidez perceptible más elevada que los vinos fermentados con ICV D47, y D254.

ICV D80

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

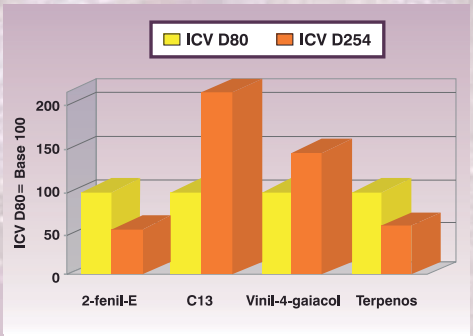
- ***Saccharomyces cerevisiae cerevisiae***
- Posee factor killer
- Tolerancia al alcohol : hasta 16 % alcohol)
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación media permitiendo largas maceraciones
- Temperaturas óptimas de fermentación : 15 a 28°C
- Exigencias altas en nitrógeno asimilable
- Necesita numerosas aireaciones durante la fase tumultuosa de fermentación
- Fuerte consumo de SO_2 durante la fermentación
- Producción baja de acidez volátil
- Producción baja de SO_2
- Escasa producción de espuma

DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en tinto 20 a 30 g/hl

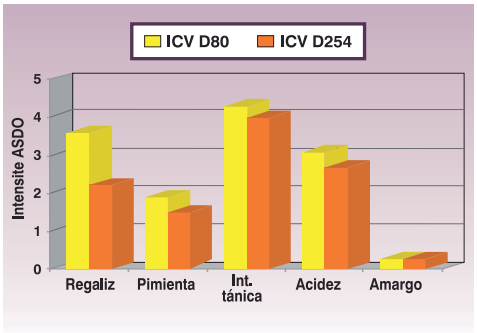
Nota : convendrá adaptar la dosis de utilización en función del estado sanitario de la vendimia e higiene de la bodega.

PERFIL ORGANOLÉPTICO



Efecto de la levadura ICV D80 sobre la concentración en compuestos volátiles de vinos tintos. Syrah (fuente I+D ICV).

Leyenda:
2- fenil etanol: alcohol superior: olor a rosa
C13: compuesto norisoprenoico en C13: aroma a fruta madura
Vinil-4-gaiacol: fenol volátil de olor especiado y ahumado
Terpenoles: aromas florales y afrutados (cítricos)



Efecto de la levadura ICV D80 sobre el perfil aromático y gustativo de vinos tintos. Syrah (fuente I+D ICV).

DISTRIBUIDO POR:

Julio 2018

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.