



LALVIN ICV OKAY™

Saccharomyces cerevisiae

Para vinos blancos, rosados y tintos, frescos y aromáticos
Muy baja producción de SO₂, SH₂ y acetaldehído

DESCRIPCIÓN

Las necesidades del Enólogo y del mercado, se centran en un perfil aromático limpio y constante y en sus características analíticas, tales como acidez volátil, nivel de SO₂, compuestos azufrados, etc... Con el fin de responder a esta demanda, Lallemand y el ICV ha seleccionado con la colaboración del INRA y Sup' Agro Montpellier, la levadura LALVIN ICV OKAY™ por su especial capacidad para producir un nivel muy bajo de SO₂ junto con la seguridad de completar la fermentación alcohólica de una manera rápida, en una amplia gama de condiciones de elaboración. Un estudio genético identificó la base molecular de estas propiedades. Lallemand Oenology y el Grupo ICV (Institut Coopératif du Vin) en colaboración con INRAe y Sup' Agro Montpellier (Francia) utilizaron técnicas innovadoras de selección asistida por marcadores QTL para seleccionar LALVIN ICV OKAY™ (Solicitud de patente por INRAe)



Método de selección Patentado (EP2807247) por INRAE.

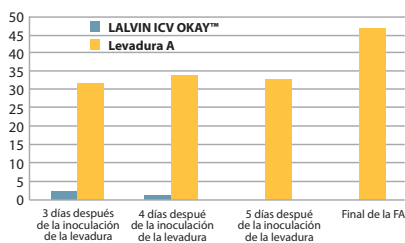
VENTAJAS Y RESULTADOS

Además, la baja producción de acetaldehído de la levadura LALVIN ICV OKAY™ posibilita la estabilización de la mayor parte de los vinos con un nivel de SO₂ moderado. Adaptado a la producción de vinos blancos, y rosados, generalmente elaborados con bajas temperatura y turbidez, LALVIN ICV OKAY™, produce un nivel muy bajo de acidez volátil.

La selección de la levadura LALVIN ICV OKAY™ ha sido el objetivo de un doctorado relacionado con la identificación de un nuevo mecanismo responsable del control de la producción de SO₂ y SH₂.

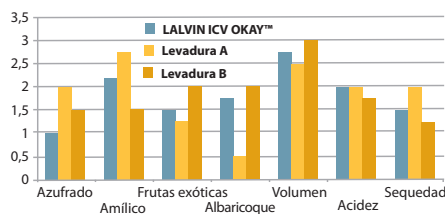
SO₂ total producido durante la FA (mg/L)

Syrah rosado (resultados de INRA Pech Rouge-Francia)



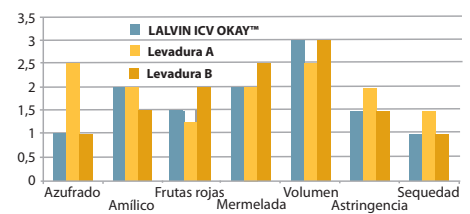
Perfil sensorial de 3 levaduras ICV

Garnacha negra para rosado - I+D ICV



Perfil sensorial de 3 levaduras ICV

Merlot - I+D ICV



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ significa Seguridad de Levadura y Optimización Sensorial, un proceso de producción de levadura único de Lallemand para ayudar a superar las condiciones exigentes de la fermentación. YSEO™ mejora la seguridad de la fermentación alcohólica al mejorar la calidad y el rendimiento de la levadura y reduce el riesgo de desviaciones sensoriales incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.



CARACTERÍSTICAS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Temperatura óptima de fermentación: 12 a 30 °C
- Tolerancia al alcohol hasta 16 %
- Fase de latencia muy corta
- Velocidad de fermentación homogénea
- Factor competitivo («Killer K2») activo
- Bajas necesidades en nitrógeno
- Baja producción de acidez volátil
- Muy baja producción de SO₂
- Baja producción de SH₂
- Muy buena compatibilidad con la fermentación maloláctica
- Muy baja producción de acetaldehído
- Intenso aroma frutal
- Buen equilibrio en boca, entre volumen y bajo amargor

*sujeto a condiciones de fermentación

INSTRUCCIONES PARA USO ENOLÓGICO

A. Rehidratación sin protector de levadura

Dosis: 20 - 40 g/hL

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 °C y 40 °C).
2. Disolver mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
3. Adicionar mosto a la rehidratación de levadura para bajar la T^a de forma gradual con el fin de que la diferencia entre la temperatura del mosto y suspensión de levadura no supere los 5 -10 °C
4. Inocular en el mosto.

B. Rehidratación con un protector de levadura

En mostos con alto potencial alcohólico (> 13% v/v), con baja turbidez (< 80 NTU) u otras condiciones difíciles, se recomienda el uso de uno de nuestros productos GO-FERM™ (protector de levadura) durante la rehidratación de la levadura. Siga las instrucciones de rehidratación según el producto GO-FERM™ seleccionado.

+ Notas:

El tiempo total de rehidratación no debe superar los 45 minutos. Es crucial que se utilice un recipiente limpio para rehidratar la levadura. No es aconsejable rehidratar directamente en el mosto. Asegúrese de que la nutrición de la levadura se gestiona adecuadamente durante la fermentación.

ENVASE Y ALMACENAMIENTO

- Disponible en 500 g y 10 kg
- Almacenar en un lugar fresco y seco
- Utilizar una vez abierto

Distribuido por:

La información contenida en este documento es correcta según nuestro leal saber y entender. Sin embargo, esta ficha técnica no debe considerarse como una garantía expresa, ni tiene implicaciones sobre las condiciones de venta de este producto. Septiembre 2023.

Esta levadura ha sido seleccionada utilizando el procedimiento QTL (Quantitative Trait Locus) resultante de un proyecto de investigación en colaboración con el INRAE. La tesis doctoral «Identificación de las bases moleculares de las propiedades tecnológicas de las levaduras vínicas» (Jessica Noble, Asesor: Bruno Blondin, 2011) permitió el desarrollo de una innovadora técnica de selección de levaduras que producen niveles muy bajos o nulos de SO₂, H₂S y acetaldehído. Este trabajo dio lugar a una solicitud de patente cumplimentada por el INRAE: «Método de control de la producción de sulfitos, ácido sulfhídrico y acetaldehído por levaduras (Variantes MET₂ /SKP₂)». Este mapeo QTL y el método de backcrossing se aplicaron para seleccionar esta levadura. Método de selección patentado por el INRAE (EP2807247).



LEVADURAS
ENOLOGICAS



BACTERIAS
ENOLOGICAS



NUTRIENTES
/PROTECTORES



DERIVADOS DE
LEVADURA ESPECIFICOS



ENZIMAS



QUITOSANO



SOLUCIONES
PARA EL VIÑEDO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture