

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN ICV GRE

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

Côtes du Rhône
Meridionales



Seleccionado y distribuido por :

LALLEMAND

VINOS JÓVENES AFRUTADOS,
MACERACIÓN CARBÓNICA

APLICACIONES

Los vinos jóvenes tintos, rosados o blancos, responden a criterios sensoriales bien definidos. Deben presentar una expresión aromática varietal madura y franca, así como un ataque en boca redondo y denso, seguido de un final suave y afrutado. En tinto, la técnica de maceración carbónica permite al enólogo vinificar unos vinos de este estilo.

La levadura ICV GRE fue aislada en 1992 en Cornas durante un estudio ecológico realizado sobre vinos de Garnacha de las Riberas del Ródano por Dominique Delteil. Fue seleccionada entre 180 levaduras diferentes provenientes de esta zona de producción vitícola.

Gracias a sus cualidades, la levadura Lalvin ICV GRE permite al enólogo elaborar vinos tintos jóvenes por el método tradicional, respondiendo a los perfiles sensoriales demandados por los mercados internacionales.

En rosado, permite la elaboración de vinos presentando un estilo afrutado maduro y con gran volumen en boca.

ICV GRE

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Factor killer K2
- Tolerancia al alcohol : hasta 15 % alcohol
- Fase de latencia media
- Velocidad de fermentación media
- Temperatura de fermentación óptima : 15 a 30°C
- Necesidades medias en nitrógeno asimilable : es imprescindible corregir el contenido del

mosto en nitrógeno asimilable en valores inferiores a 150 mg/L

- Necesita una aireación sobre 1070 de densidad, en particular en mostos muy limpios
- Producción media de acidez volátil : 0,3 a 0,45 g/L expresado en Ácido Acético
- Producción de SO₂ : débil (entre 20 y 30 mg/L)
- Producción de SH₂ : débil

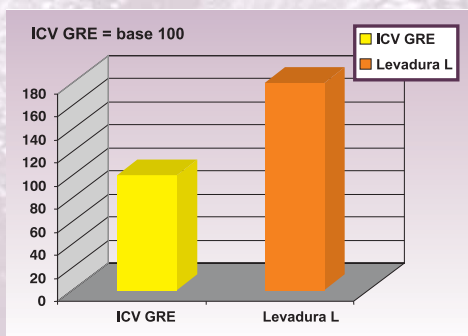
DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco, tinto y rosado

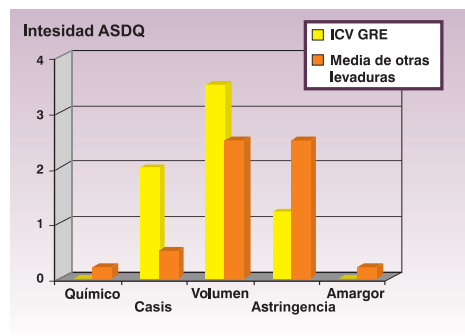
20-30 g/hl

Nota: conviene adaptar la dosis de utilización en función del estado sanitario de la vendimia y de la bodega

PERFIL SENSORIAL DE VINOS ELABORADOS CON ICV GRE



Efecto de la levadura Lalvin ICV GRE sobre la concentración de vinos tintos en compuestos volátiles azufrados, Garnacha 1993 (fuente I+D ICV)



Efecto de la levadura Lalvin ICV GRE sobre el perfil sensorial de vinos tintos, Merlot 1998, maceración de 5 días con 4 delestages (fuente I+D ICV)

PRODUCIDO Y DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND

www.lallemmand.com

Lallemmand 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 información más reciente que tenemos sobre nuestros productos y ésta puede evolucionar. Esta información no constituye ningún contrato.