



LALVIN ICV OKAY[®] Organic

Levadura certificada biológica para la fermentación de vinos blancos, tintos y rosados biológicos (ecológicos).



DK-ØKO-100
EU Agriculture

Lalvin ICV OKAY[®] Organic es una levadura que cumple con los estándares de producción y etiquetado de productos orgánicos (Reg UE. 834/2007 y 1254/2008) y está certificado como orgánica por el organismo independiente SGS (SGS Orgánica). Todo el proceso de producción incluye únicamente materias primas certificadas como orgánicas.



Yeast Security Optimiz

Durante más de 25 años, Lallemand ha seleccionado las mejores levaduras enológicas de la naturaleza.

Las cada vez más difíciles condiciones de fermentación han impulsado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción de estas levaduras naturales – el proceso YSEO[®]– que optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos de producción de aromas no deseados.

Las levaduras YSEO[®] son 100% naturales y no OGM

Aplicaciones

- Lalvin ICV OKAY[®] es el resultado de un proyecto de investigación orientado a seleccionar nuevas levaduras enológicas de capaces de combinar la baja producción de SO₂, SH₂ y acetaldehído, sin renunciar a una vigorosa capacidad fermentativa.

Estas características especiales permiten gestión óptima del contenido total de sulfitos en los vinos, un requisito clave en la elaboración de vinos ecológicos.

Lalvin ICV OKAY[®] Organic es la elección ideal para fermentación de los vinos blancos, rosados y tintos de carácter fresco.

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.

Características técnicas

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Factor Killer k2
- Fase de latencia muy corta
- Velocidad de fermentación homogénea
- Resistencia al alcohol 16 % vol
- Tolerancia de temperaturas: 12 – 30 °C
- Bajas necesidades en Nitrógeno
- Muy baja producción de SO₂
- Muy buena compatibilidad con la fermentación maloláctica
- Intenso aroma frutal
- Baja producción de SH₂ y acidez volátil.

Instrucciones de uso

- **Para elaboración en blancos, rosados y tintos: 20-30 g/hL**
 - 1º) Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35°C y 40 °C)
 - 2º) Disolver con una agitación suave y esperar 20 minutos
 - 3º) El tiempo total de rehidratación no debe exceder de 45 minutos
 - 4º) Es fundamental rehidratar la levadura en un recipiente limpio
 - 5º) La rehidratación en mosto no es aconsejable

Presentación y conservación

- **Disponible en envases de 0,5 kg con vacío**
- **Una vez abierto, utilizar todo el contenido del envase**
- **La temperatura óptima de almacenamiento es de 4 ° C**



Distribuido por:

LALLEMAND BIO, S.L.

Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13

lallemandbio@lallemand.com

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.