

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN ICV D47

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

**CÔTES DU RHÔNE
MERIDIONALES**



YSEO
PROCESS
Yeast Security Optimization

Seleccionado por :

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

**REDONDEZ Y COMPLEJIDAD AROMÁTICA
EN VINOS BLANCOS DE ALTA GAMA**

APLICACIONES

La complejidad aromática de los vinos en general y de los vinos blancos de alta gama en particular es un parámetro de calidad esencial, buscado por el enólogo para satisfacer al consumidor.

La redondez en boca es igualmente importante, especialmente para los vinos destinados a los mercados anglosajones.

La levadura ICV D47 aislada en 1983 en Suze-la-Rousse (Côtes du Rhône), fue seleccionada por Dominique Delteil bajo esta óptica entre 450 levaduras diferentes, después de cuatro años de estudios.

En la mayoría de las variedades blancas esta levadura permite obtener vinos con aromas afrutados, maduros y confitados. Gracias a estas notas organolépticas, los depósitos fermentados con Lalvin ICV D47 aportan complejidad en las mezclas finales del vino a embotellar. Además, Lalvin ICV D47 permite elaborar vinos con perfil gustativo sedoso y largo.

Se obtienen, en particular, excelentes resultados en la elaboración de vinos de Chardonnay de alta gama fermentados en bodega, con lías finas y compactas, y también en vinos rosados.

ICV D47

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Posee factor killer
- Tolerancia al alcohol : media hasta 14 % alcohol
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación elevada
- Temperatura de fermentación óptima : 15 a 25°C
- Sensible a temperaturas bajas (< 15°C) en mostos clarificados
- Baja exigencia en nitrógeno asimilable
- Baja producción de acetaldehído con mejor eficacia del SO₂
- Producción baja de acidez volátil
- Producción de SO₂ : muy baja
- Producción baja de SH₂
- Baja producción de espuma
- Interacciones positivas con las bacterias lácticas
- Exigencia media en O₂ (necesaria para la síntesis de factores de supervivencia)

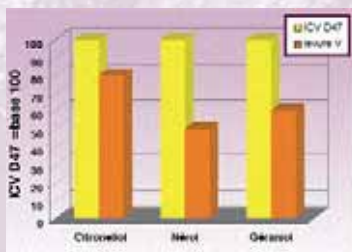
DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco

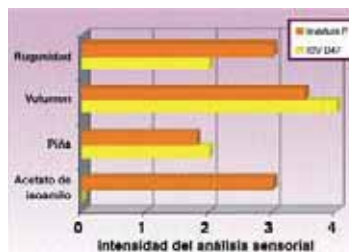
20 a 30 g/hl

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

AROMAS Y REDONDEZ



Efecto de la levadura ICV D47 sobre la concentración en compuestos volátiles varietales, Moscatel (Fuente I+D ICV).



Efecto de la levadura ICV D47 sobre el perfil gustativo y aromático de vinos blancos, Chardonnay (Fuente I+D ICV).

DISTRIBUIDO POR:

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

Julio 2018