

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN

ICV K1M

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

LANGUEDOC



Seleccionado por :

LALLEMAND

www.lallemmandwine.com

**SEGURIDAD FERMENTATIVA
Y BAJA ACIDEZ VOLÁTIL**

APLICACIONES

La levadura ICV K1M fue aislada en 1972 por Pierre Barre (INRA Montpellier) y después marcada por el equipo de este mismo instituto con el fin de facilitar el seguimiento de su implantación. Gracias a su buena aptitud fermentativa en una amplia gama de temperaturas y gracias a su resistencia al alcohol, Lalvin ICV K1M permite mejorar la seguridad de la fermentación alcohólica, consigue su implantación incluso en condiciones difíciles: temperaturas elevadas, grandes depósitos, baja turbidez, concentraciones elevadas de SO₂ y/o fuerte presencia de microflora indígena. En las fermentaciones realizadas con Lalvin ICV K1M no se aprecian subidas importantes de acidez volátil.

Además, sus características fermentativas le permiten ser empleada para reactivar paradas de fermentación. Cuando se emplea Lalvin ICV K1M para elaboración de vinos blancos y rosados con temperatura controlada, aporta a los vinos aromas frescos y jóvenes de tipo amílico.

ICV K1M

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
 - Posee factor killer
 - Cepa marcada, lo que permite su seguimiento
 - Tolerancia el alcohol : hasta 17 % alcohol)
 - Fase de latencia particularmente corta
 - Velocidad de fermentación rápida
 - Amplia gama de temperaturas de fermentación (10 a 35°C)
 - Necesidad en O₂ (necesaria para la síntesis de factores de supervivencia)
 - Exigencia en nitrógeno asimilable importante
- Baja producción de acidez volátil
 - Producción de SO₂ : media
 - Producción baja de SH₂ pero dependiendo de la nutrición nitrogenada.
 - Baja producción de espuma
 - Retrasa la fermentación maloláctica

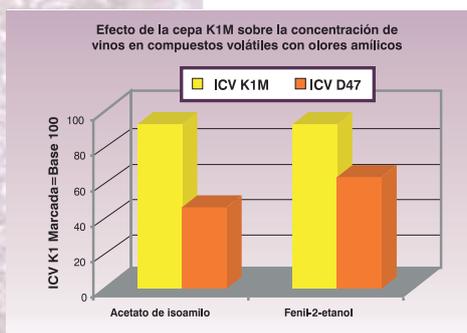
DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco, tinto y rosado
Tratamiento de parada de fermentación

20 a 30 g/hl
40 g/hl

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

PERFIL ORGANOLÉPTICO



Merlot, vinificación en rosado: I+D ICV

Julio 2018