

Para vinos jóvenes, rosados, blancos y tintos aromáticos.



Yeast Security Optimization

Desde hace más de 25 años, Lallemand ha estado seleccionando de la naturaleza las mejores levaduras enológicas. Las condiciones de fermentación se han vuelto más difíciles, lo que ha impulsado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción de estas levaduras naturales - proceso YSEO- el cual optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos de aromas de fermentación no deseados- Las levaduras YSEO son 100% natural y libre de modificación genética.

Aplicaciones

- Las necesidades de los enólogos y del mercado, especialmente para vino a granel liberado en forma temprana, se centran sobre el perfil aromático regular y las características analíticas tales como acidez volátil, el nivel de SO₂, compuestos azufrados, etc.

Para responder a tal demanda, Lallemand y el ICV han seleccionado con la colaboración del INRA y Sup' Agro Montpellier, Lalvin ICV OKAY[®] por sus capacidades especiales para producir muy bajo nivel de SO₂ y la producción de compuestos azufrados negativos, con la seguridad de completar rápidamente la fermentación alcohólica en un amplio rango de condiciones de elaboración.

Además la baja producción de acetaldehído de Lalvin ICV OKAY[®] será un buen activo para estabilizar la mayoría de los vinos de moderado nivel de SO₂.

Adaptado a vinos frescos blancos, rosados y tintos aromáticos usualmente obtenidos en condiciones de NTU y baja temperatura, Lalvin ICV OKAY[®] produce muy bajo nivel de acidez volátil.

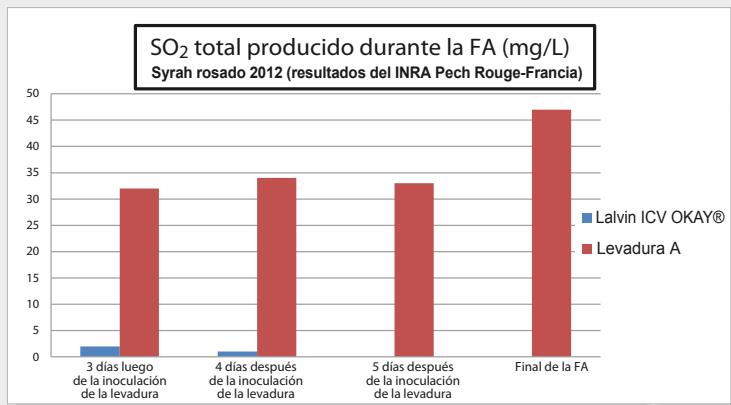
La selección de Lalvin ICV OKAY[®] ha sido la meta de un PhD relacionado con la identificación de un nuevo mecanismo responsable para el control de SO₂ y producción de H₂S.

Características técnicas

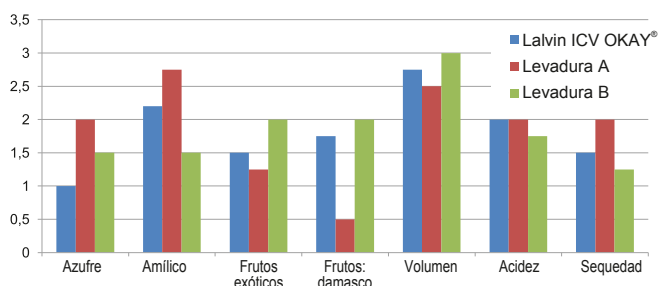
- Sacharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Activo con factor competitivo K2
- Muy corta fase de latencia
- Completa a regular la velocidad de fermentación
- Resistencia al alcohol: hasta 16% vol.
- Tolerancia temperatura: 12° a 30°C
- Bajo requerimiento en nitrógeno asimilable
- Muy baja producción de SO₂
- Muy buena compatibilidad con la fermentación maloláctica.
- Aroma afrutado intenso.
- Tensión muy positiva en boca con un buen equilibrio entre volumen y bajo amargor.

Perfil sensorial

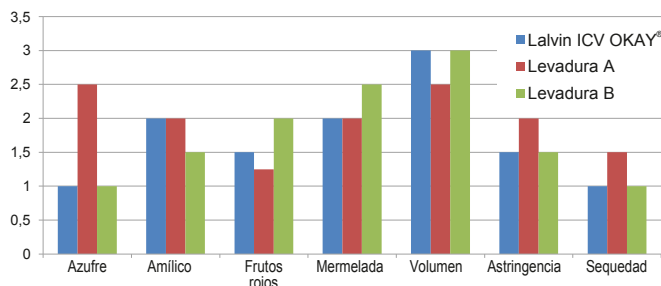
- Mejor control de manejo de SO₂ con menor producción de acetaldehído va a contribuir al logro de obtener vinos con expresión frutal y sin compuestos azufrados negativos tales como H₂S.



Perfil sensorial para 3 levaduras ICV
Garnacha negra para rosado - I&D ICV 2012



Perfil sensorial para 3 levaduras ICV
Merlot - I&D ICV 2012



Instrucciones de empleo

- Para condiciones de elaboración de vinos blancos, tintos y rosados: 20 a 30 g/hL
- 1° Rehidratar en 10 veces su peso de agua (temperatura entre 35°C y 40°C).
- 2° Disolver cuidadosamente removiendo suavemente y esperar 20 minutos.
- 3° La duración de la rehidratación total no debería exceder los 45 minutos.
- 4° Es esencial de rehidratar la levadura en un contenedor limpio.
- 5° Se desaconseja la rehidratación directa en mosto.

Presentación y condiciones de almacenamiento

- Disponible en paquetes de 500 gr y cajas de 10 kg
- Para ser usado una vez abierto



Distribuidor: