

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
ICV D254

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

CÔTES DU RHÔNE



Seleccionado por :

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

AROMAS, CONCENTRACIÓN Y
REDONDEZ EN BOCA
EN VINOS TINTOS

APLICACIONES

Los mercados evolucionan hacia la obtención de vinos tintos de alta gama. Conviene evitar elaborar vinos cuyo contenido en alcohol y en taninos pueda provocar sensación de calidez, sequedad y amargor.

La levadura ICV D254 ha sido seleccionada en 1988, por Dominique Delteil con este espíritu, entre 620 levaduras diferentes provenientes de Côtes du Rhône.

Por sus cualidades, esta levadura permite desarrollar los caracteres aromáticos y gustativos maduros, concentrados y complejos de los vinos tintos provenientes de uvas de calidad.

Permite potenciar la sensación en boca conservando a la vez taninos dulces.

Gracias a su importante liberación de polisacáridos durante la fermentación y fase post fermentativa, confiere volumen, redondez y vinos largos en boca.

