

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
ICV D47

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

Côtes du Rhône
Meridional es



Seleccionado y distribuido por :



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 lias 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 : 10 a 30°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 : 0,2 g/l en AcH de media
- 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)

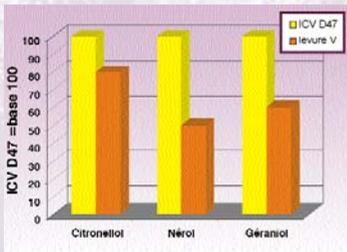
DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco

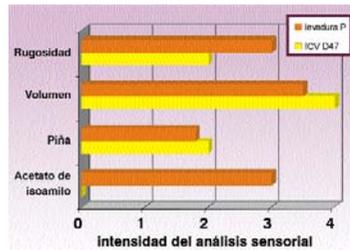
20 a 30 g/hl

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 1991 (Fuente I+D ICV).



Efecto de la levadura ICV D47 sobre el perfil gustativo y aromático de vinos blancos, Chardonnay 1996 (Fuente I+D ICV).

PRODUCIDO Y DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

Lallemand garantiza la calidad de sus productos vendidos en su envase original, utilizados en conformidad con la fecha de caducidad y las condiciones de almacenaje. Este documento contiene la información más reciente que tenemos sobre nuestros productos y ésta puede evolucionar. Esta información no constituye ningún contrato.