LALVIN®

LALVIN ICV OKAY®

Para vinos blancos, rosados y tintos, frescos y aromáticos

YSEO® PROCESS
Yeast Security Optimization

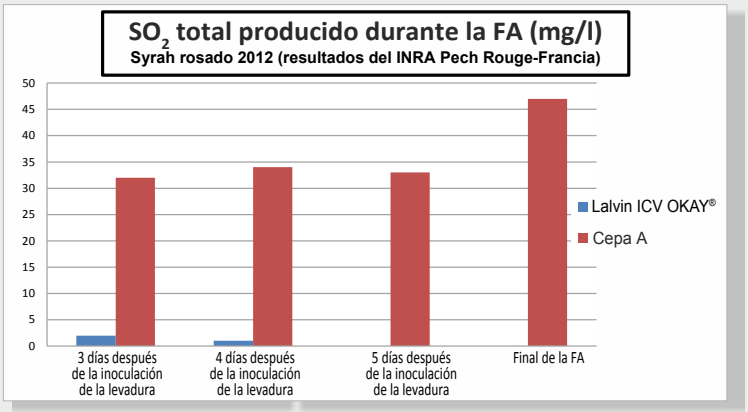
Durante más de 25 años, Lallemand ha seleccionado las mejores levaduras enológicas de la naturaleza.
Las cada vez más difíciles condiciones de fermentación han impulsado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción de estas levaduras naturales –el proceso YSEO®– que optimiza la fiabilidad de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos de producción de aromas no deseados.
Las levaduras YSEO® son 100% naturales y no OGM.

Aplicaciones

- Las necesidades del Enólogo y del mercado, se centran en un perfil aromático limpio y constante y en sus características analíticas, tales como acidez volátil, nivel de SO_2, compuestos azufrados, etc...
Con el fin de responder a esta demanda, Lallemand y el ICV ha seleccionado con la colaboración del INRA y Sup' Agro Montpellier, la levadura Lalvin ICV OKAY® por su especial capacidad para producir un nivel muy bajo de SO_2 junto con la seguridad de completar la fermentación alcohólica de una manera rápida, en una amplia gama de condiciones de elaboración.
Además, la baja producción de acetaldehído de la levadura Lalvin ICV OKAY® posibilita la estabilización de la mayor parte de los vinos con un nivel de SO_2 moderado.
Adaptado a la producción de vinos blancos, y rosados, generalmente elaborados con bajas temperatura y turbidez, Lalvin ICV OKAY®, produce un nivel muy bajo de acidez volátil.
La selección de la levadura Lalvin ICV OKAY® ha sido el objetivo de un doctorado relacionado con la Identificación de un nuevo mecanismo responsable del control de la producción de SO_2 y SH_2

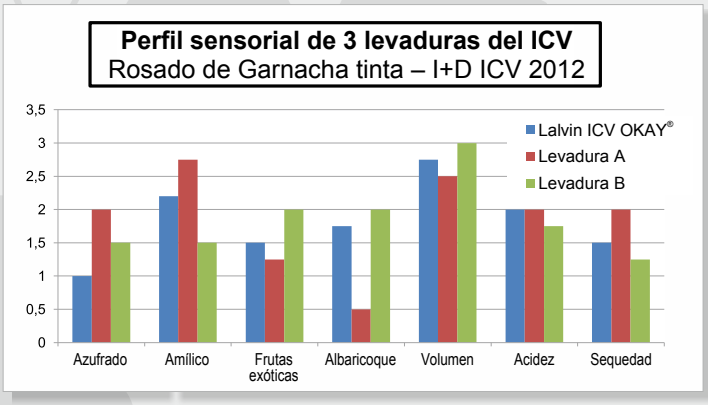
Características técnicas

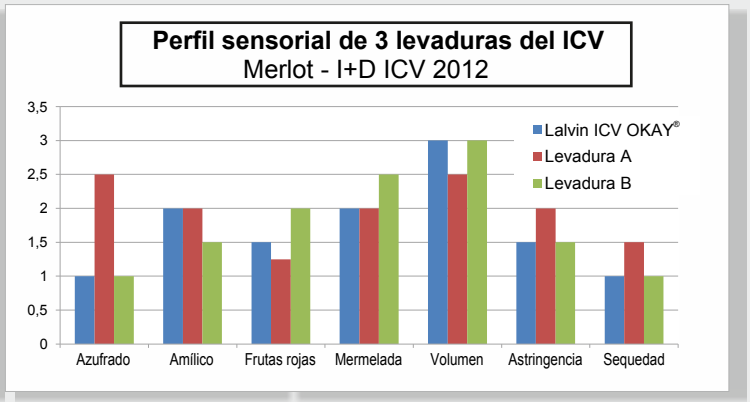
- Saccharomyces cerevisiae var. Cerevisiae
- Factor Killer k2
- Fase de latencia muy corta
- Velocidad de fermentación homogénea
- Resistencia al alcohol 16 % vol
- Tolerancia de temperaturas: 12 – 30 ºC
- Bajas necesidades en Nitrógeno
- Muy baja producción de SO_2
- Muy buena compatibilidad con la fermentación maloláctica
- Intenso aroma frutal
- Buen equilibrio en boca, entre volumen y bajo amargor



Perfil sensorial

- Un mejor control de la gestión del SO_2 con menos producción de acetaldehído va a contribuir a la consecución de vinos con expresión frutal y sin compuestos azufrados negativos como el SH_2





Instrucciones de uso

- Para elaboración en blancos, rosados y tintos: 20-30 g/hL

1º) Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35ºC y 40 ºC)

2º) Disolver con una agitación suave y esperar 20 minutos

3º) El tiempo total de rehidratación no debe exceder de 45 minutos

4º) Es fundamental rehidratar la levadura en un recipiente limpio

5º) La rehidratación en mosto no es aconsejable

Presentación y conservación

- Disponible en envases de 0,5 kg y 10 kg con vacío
- Una vez abierto, utilizar todo el contenido del envase

La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso ó garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.

Distribuido por:

LALLEMAND BIO
Tfno.: 902 88 42 12 fax: 902 88 42 13
lallemandbio@lallemand.com

Junio 2021