



LALVIN ICV OPALE 2.0™

Saccharomyces cerevisiae Var. *Cerevisiae*

Levadura enológica seleccionada en forma seca activa

¿Por qué debería usar LALVIN ICV OPALE 2.0™?

Lalvin ICV Opale 2.0™ exhibe una especial habilidad para producir muy bajos niveles de SH₂ y SO₂. Además, los niveles finales de acetaldehído en vinos fermentados con Lalvin ICV Opale 2.0™ serán un buen activo para estabilizar muchos de los vinos con niveles moderados de SO₂. Tiende a contribuir con notas afrutadas exóticas, tropicales y cítricas. Lalvin ICV Opale 2.0™ es una buena alternativa a otras levaduras enológicas seleccionadas para obtener más frescura en los vinos.



Desde hace más de 25 años, Lallemand selecciona las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las condiciones de fermentación cada vez más exigentes, han llevado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción para estas cepas naturales (100% natural y no GMO). Desde 2006, el proceso YSEO® ha optimizado la fiabilidad de la fermentación alcohólica reduciendo el riesgo de desviaciones organolépticas.

Para vinos blancos y rosados con notas cítricas y exóticas.

¿De dónde viene

LALVIN ICV OPALE 2.0™?

La selección de Lalvin ICV Opale 2.0™ fue posible gracias a un estudio en colaboración entre el Grupo ICV, Lallemand Enología, SupAgro y el INRA Montpellier. Este estudio, utilizando la técnica QTL (Quantitative Trait Loci), fue utilizada durante la Tesis: Identificación de las bases moleculares de las propiedades tecnológicas de las levaduras enológicas (Jessica Noble, Tutor: Bruno Blondin, 2011). Este trabajo resultó en la aplicación de una patente presentada por el INRA y Montpellier SupAgro: «Method of control on the production of sulfites, hydrogen sulfur and acetaldehyde by yeast (Variants MET2 / SKP2)». Este enfoque ha permitido el desarrollo de una innovadora técnica de selección de levaduras que producen bajos niveles de SO₂, SH₂ y acetaldehído.



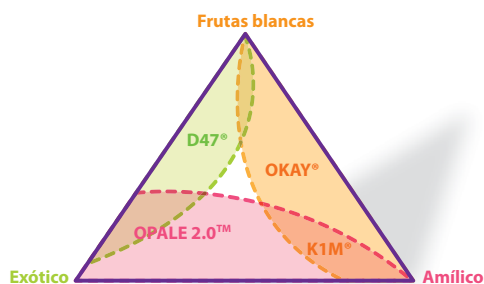
Estilo de vinos

Blancos y rosados mediterráneos

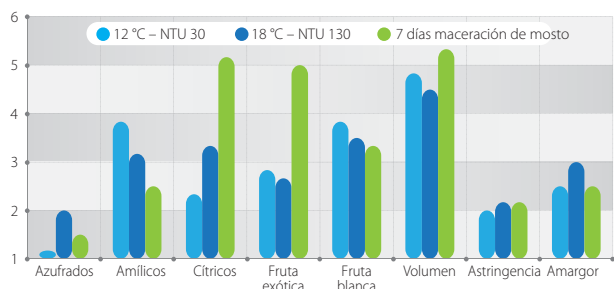


LALLEMAND OENOLOGY

Perfil aromático



Chardonnay prensa directa – Desfangado estático en frío
13,4% vol. – pH 3,35 – málico 2,6 g/L – NFA 245 mg/L



Propiedades microbiológicas y enológicas generales

Propiedades microbiológicas y enológicas generales:

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae* Var. *Cerevisiae*
- ✓ Factor killer activo.
- ✓ Tolerancia al alcohol: > 15% v/v
- ✓ Bajas necesidades en nitrógeno
- ✓ Temperatura: 12 a 28°C
- ✓ Fiable en fermentaciones de mostos muy clarificados
- ✓ Pof Negativa
- ✓ Fase de latencia corta y vigor fermentativo moderado.
- ✓ Muy bajo potencial de producir SO₂
- ✓ Baja producción de espuma.
- ✓ Baja producción de acetaldehído
- ✓ Baja producción de AV

Instrucciones de uso

Dosis:

- 25g/hl de Levadura Seca Activa (esto proveerá una población inicial de aproximadamente 5 x 10⁶ células viables/ml).
- 30 g/Hl de Go-Ferm Protect Evolution™.
- Fuente de nitrógeno gama Nutrient Vit™.

Procedimiento para 1000L a fermentar.

- 1) Añadir 300 g de Go-Ferm Protect Evolution™ a 3 L de agua limpia a 43°C. agitar hasta obtener una suspensión homogénea libre de grumos.
- 2) Cuando la temperatura de esta suspensión sea de 35-40°C espolvorear 250 g de levadura sobre la superficie de la solución, mientras se agita suavemente.
- 3) Esperar 20 minutos antes de una nueva agitación.
- 4) Mezclar la levadura rehidratada con un poco de mosto, ajustando gradualmente la temperatura de la suspensión a 5-10°C de diferencia con la temperatura del mosto.
- 6) Inocular el mosto.

Presentación y almacenamiento

- Disponible en 500g y 10kg
- Almacenar en lugar fresco y seco

Distribuido por: