SACCHAROMYCES CEREVISIAE CEREVISIAE

LALVIN

Vinification des rosés élégants et complexes

LALVIN ICV OPALE®

Grâce à son nouveau procédé YSEO®, Lallemand obtient des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques actuelles et à venir. Ces levures naturelles sous forme sèche ont bénéficié de conditions de production tout à fait particulières et conservent les caractéristiques de la souche sélectionnée. En renforçant naturellement la **biodisponibilité** des micronutriments essentiels, ce procédé permet **d'augmenter la résistance de la levure** et donc d'accroître sa capacité d'adaptation aux conditions de fermentations difficiles tout en réduisant les risques fermentaires et les déviations organoleptiques possibles.

Applications

Lalvin ICV OPALE® est la dernière levure sélectionnée par l'Institut Coopératif du Vin (ICV).

Cette levure développe les caractères des raisins de cœur de gamme destinés à la vinification des rosés.

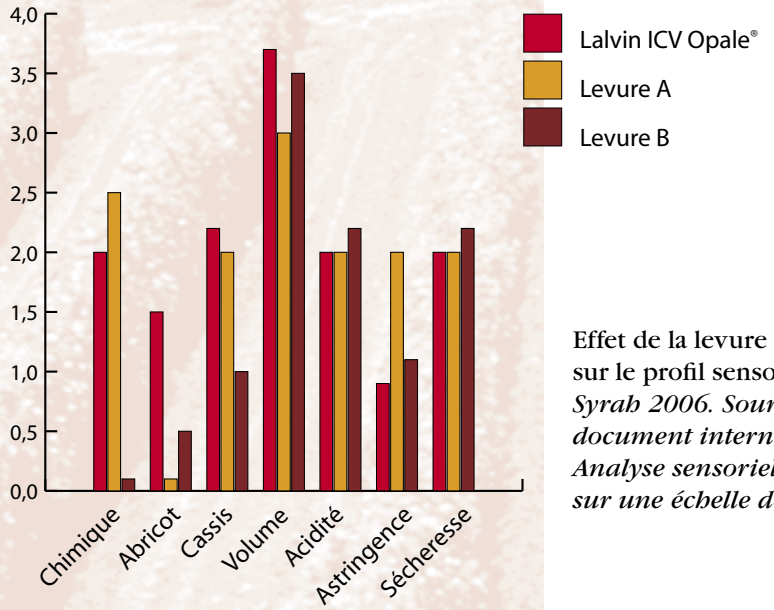
Lalvin ICV OPALE® montre également de bonnes aptitudes de fermentation malgré les contraintes dues à la forte maturité des raisins issus des terroirs méditerranéens et rhodaniens.

Les vins fermentés avec cette levure donnent du volume et de la douceur en bouche ainsi que des arômes fins et équilibrés.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Possède le facteur killer K2
- Phase de latence courte
- Fermentation complète et régulière
- Besoin moyen en azote assimilable
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 %
- Gamme de températures de fermentation optimale : 15 à 30°C
- Faible production d'H_2S
- Faible production de mousse
- Arômes fruités intenses, notes de fraise, d'abricot, de cassis
- Diminution des notes herbacées
- Volume et douceur en attaque, milieu de bouche rond et intense, finale équilibrée, sans agressivité

PROFIL ORGANOLEPTIQUE



Effet de la levure Lalvin ICV Opale® sur le profil sensoriel d'un vin rosé.
Syrah 2006. Source : Groupe biotechnologies, document interne.
Analyse sensorielle par méthode ASDQ sur une échelle de 1 à 4

DOSE D'UTILISATION

Vinification en rosé : 20 à 40 g/hL.

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

1°/ Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C.
2°/ Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
3°/ Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemencer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
4°/ La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
5°/ Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
6°/ La réhydratation directe dans du moût est déconseillée.
7°/ Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de Go-Ferm Protect®.

Sélectionné et produit par : LALLEMAND *Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins*

B.P. 59
31702 Blagnac CEDEX
tel : +33(0)5 62 74 55 55
fax : +33(0)5 62 74 55 00
www.lallemandwine.com

Distribué par :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.
Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation