

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE



PROCESO DE
TERMOVINIFICACIÓN

LALVIN[®]
ICV[®]
THERMO[®]
PREMIUM



APLICACIONES

En el proceso de termovinificación, el control de la fermentación alcohólica y lograr el perfil sensorial buscado son los dos principales retos para el éxito. En este contexto, la elección de la levadura es particularmente importante y contribuye al éxito de forma significativa. Para asistirte en este proceso, el Institut Coopératif du Vin (ICV[®]) ofrece un Nuevo cultivo mixto de levaduras: Lalvin ICV Thermo Premium[®]. Esta mezcla ha sido estudiada y validada por el ICV en sus proyectos sobre termovinificación.

La complementariedad entre estas dos levaduras da lugar a una corta latencia, elevada Resistencia al alcohol y cinéticas muy eficientes.

Las cualidades fermentativas de Lalvin ICV Thermo Premium[®] te permiten limitar los riesgos de finales de fermentación complicados.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

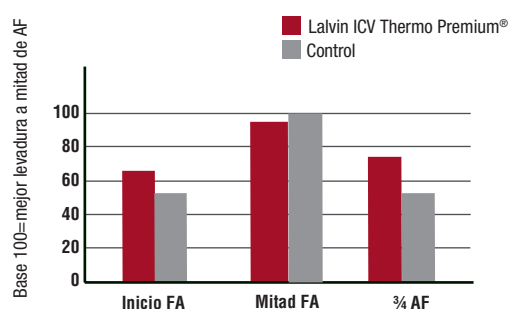
- Cultivo mixto de *Saccharomyces cerevisiae*.
- Activo con factor competitivo K2.
- Fase de latencia corta.
- Cinética de fermentación regular y completa.
- Resistencia al alcohol: hasta 16%.
- Necesidades en nitrógeno asimilable medias.
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de espuma.
- Buena compatibilidad con la fermentación maloláctica.
- Aromas frutados intensos, fruta roja, cassis.
- Volumen y suavidad en boca.

PERFIL SENSORIAL

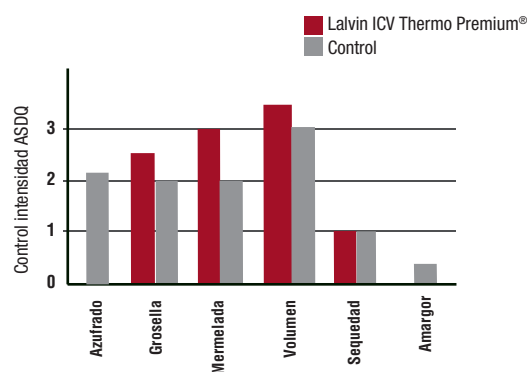
El mejor control de tu proceso y la acción complementaria de la levadura Lalvin ICV Thermo Premium® contribuyen a alcanzar tu objetivo de vino:

- Un expresión aromática varietal y frutada.
- Volumen en boca sin agresividad final, incluso con uvas de madurez insuficiente.
- Una estructura tánica bien cubierta, incluso con uvas de madurez fenólica imperfecta, con una buena estabilidad de color.

Evolución de Lalvin ICV Thermo Premium® en mosto con alcohol potencial alto
I+D / Merlot / 15,7% alc.



Efecto de Lalvin ICV Thermo Premium® en el perfil sensorial de vino tinto
I+D ICV / Merlot / Flash detente / Fermentado a 20°C



INSTRUCCIONES DE USO

Elaboración de tintos: 25 a 40g/hL

- 1º) Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35°C y 40 °C)
- 2º) Disolver con una agitación suave y esperar 20 minutos
- 3º) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y la levadura rehidratada no debe ser superior a 10°C (en caso de duda, contactar al personal de Lallemmand)
- 4º) El tiempo total de rehidratación no debe exceder de 45 minutos
- 5º) Es fundamental rehidratar la levadura en un recipiente limpio
- 6º) La rehidratación en mosto no es aconsejable

Distribuidor:

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.