

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
ICV D21[®]

SELEZIONE
LANGUEDOC



Distribuito da

LALLEMAND

LALLEMAND INC, Succ. italiana
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona) Italia
tel. +39-045,51.25.55 - fax +39-045,51.94.19
www.lallemandwine.com

ROSSI MEDITERRANEI
DI GRANDE STRUTTURA

APPLICAZIONI

Lalvin ICV D21[®] è stato isolato nel 1999 direttamente dal suolo, nella zona di Pic Saint Loup (Languedoc) dallo Observatoire et Conservatoire ICV des Microflores des Terroirs Méditerranéens.

L'obiettivo di questa selezione è stato quello di individuare un lievito che permettesse di preservare ed esaltare le caratteristiche delle uve ad elevato potenziale qualitativo maturate nelle zone mediterranee e nella valle del Rodano.

- Nelle uve bianche e rosse cuore di gamma sviluppa gli aromi varietali freschi e l'intensità all'attacco in bocca. Sinergia sensoriale con ICV GRE[®] e ICVD254[®].
- Nelle uve bianche molto mature fermentate in barrique esalta gli aromi di frutta fresca, il volume e l'acidità. Complementarietà sensoriale con ICVD47[®] e ICVD254[®].
- Nelle uve rosse molto mature per sviluppare gli aromi di frutta fresca e liquirizia, il volume e l'intensità tannica a metà bocca. Finale lungo e persistente dato dalla piacevole acidità. Complementarietà sensoriale con ICV D80[®] e ICV D254[®] dove enfatizza l'intensità a metà bocca e la lunghezza dei vini.

Nel complesso i vini ottenuti con Lalvin ICV D21[®] possiedono una interessante intensità colorante stabile nel tempo, gradevoli note fruttate e speziate ed in bocca risultano essere voluminosi, freschi e persistenti.

Ceppo sicuro, fornisce garanzie di completa e lineare fermentazione fino a 15% vol. di alcol, nel rispetto della componente acidica del mosto.

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol: > 15% v/v
- Media fase di latenza
- Cinetica di fermentazione regolare
- Media necessità in azoto: portare il contenuto di APA, nel mosto, a livelli superiori a 180 mg/l
- Si consiglia di effettuare opportune aerazioni durante la fase di fermentazione tumultuosa

- Grande produzione di mannoproteine in fermentazione
- Rispetta la componente acidica del vino
- Range di temperatura di fermentazione: 15 - 30 °C
- Resistente alle elevate temperature di fermentazione
- Media produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di H₂S
- Bassa produzione di SO₂

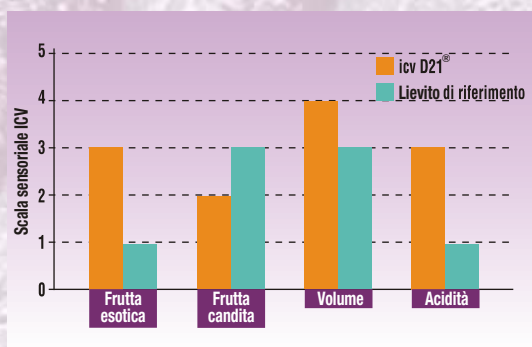
DOSE D'IMPIEGO

Vinificazione in bianco rosso e rosato

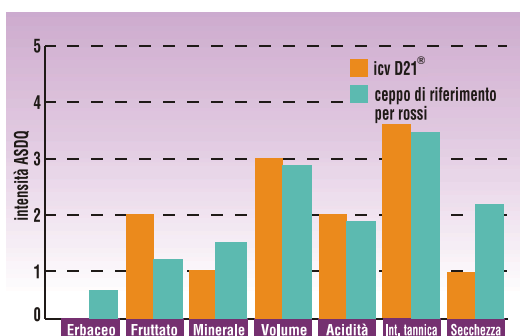
La dose d'uso deve essere individuata in funzione dello stato sanitario delle uve e della concentrazione di zuccheri nel mosto.

da 20 a 30 g/hl

PROFILO SENSORIALE



Effetto di ICV D21® sul profilo sensoriale di un vino bianco Chardonnay da uve a piena maturità aromatica. R&D ICV, 2001.



Effetto del lievito ICV D21® sul profilo sensoriale di un vino rosso. Merlot 2000, 5 giorni di macerazione con 4 délestages.

CONSIGLI DI UTILIZZO

Reidratare in un volume di acqua 10 volte superiore rispetto al peso del lievito ad una temperatura di 37°C. Lasciare riposare per 15 minuti poi agitare 2-3 volte in 15 minuti, quindi incorporare al mosto.

- LA DURATA TOTALE DELLA REIDRATAZIONE NON DEVE MAI SUPERARE I 45 MINUTI.
- LA DIFFERENZA DI TEMPERATURA TRA IL MOSTO ED IL LIEVITO REIDRATATO NON DEVE ESSERE SUPERIORE A 10 °C. (IN CASO DI DUBBIO CONTATTATE IL VOSTRO DISTRIBUTORE O LALLEMAND).

- È ESSENZIALE CHE LA REIDRATAZIONE DEL LIEVITO SIA FATTA IN UN RECIPIENTE IDONEO.
- È SCONSIGLIATO L'UTILIZZO DEL MOSTO COME MEZZO DI REIDRATAZIONE.
- È SCONSIGLIATO L'USO DI SALI AMMONIACALI NEL MEZZO DI REIDRATAZIONE.

CONFEZIONI E CONSERVAZIONE

Pacchetti in polilaminato sottovuoto da 500 g in scatole da 10 kg.

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

Prodotto conforme al Codex Œnologique International

Le informazioni qui riportate sono vere ed accurate al meglio delle nostre attuali conoscenze, esse comunque non devono essere considerate una garanzia esplicita o implicita o una condizione per la vendita di questo prodotto.

www.lallemmand.com