

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN  
**D254**<sup>®</sup>

**ROTONDITÀ,  
CONCENTRAZIONE  
E COMPLESSITÀ  
AROMATICA**

SELEZIONE

**CÔTES  
DU-RHÔNE**



Distribuito da

**LALLEMAND**

LALLEMAND INC. Succ. Italiana  
Via Rossini 14/B - 37060 Castel d'Azzano (Verona)  
tel. +39-045.51.25.55 - fax +39-045.51.94.19  
www.lallemandwine.com



Da più di 25 anni,  
Lallemand seleziona  
dalla natura i migliori  
lieviti enologici.

Le condizioni di fermentazione sempre  
più impegnative hanno spinto  
Lallemand a sviluppare un nuovo  
processo di produzione per questi lieviti  
naturali - il processo YSEO<sup>®</sup> - che  
ottimizza la sicurezza della  
fermentazione alcolica e riduce il rischio  
di deviazioni sensoriali.

I lieviti YSEO<sup>®</sup> sono al 100% naturali.

## APPLICAZIONI

Ceppo selezionato nel 1988 dall'ICV di Montpellier per vini rossi dall'elevato impatto organolettico in risposta alle esigenze di produrre vini rossi corposi e morbidi, adatti alle richieste più raffinate del mercato internazionale. Il successo in campo mondiale di Lalvin ICV D254<sup>®</sup> è da imputarsi alla vigoria fermentativa tale da permettergli una sicura dominanza, ma soprattutto ai suoi effetti organolettici nella produzione dei grandi vini rossi dove attenua le sensazioni di calore, di secchezza e di amaro dovute all'elevato contenuto in alcol ed in tannini. Il bouquet aromatico dei vini ottenuti con Lalvin ICV D254<sup>®</sup> si caratterizza per la ricchezza delle note fruttate dotate di notevole complessità, con evidenti sentori di frutta rossa matura, in particolar modo di prugna e di liquirizia. Per quanto riguarda l'aspetto gustativo Lalvin ICV D254<sup>®</sup> tende, grazie alla produzione di mannoproteine durante la fermentazione alcolica ed il rilascio delle stesse durante la fase di "élevage sur lies", a conferire una maggiore corposità e struttura ai vini riducendone nel contempo l'astringenza in condizioni di elevato contenuto polifenolico. I vini fermentati con Lalvin ICV D254<sup>®</sup> presentano alla degustazione una risposta sensoriale che va dalla iniziale sensazione intensa di volume ad una estrema morbidezza al palato con fruttato intenso e finale speziato delicato.

Lalvin ICV D254<sup>®</sup> risulta essere apprezzato in tutto il mondo e si adatta particolarmente alla produzione di vini rossi da uve ben mature, ottimi risultati sono stati ottenuti anche nella produzione di vini bianchi in particolare Chardonnay.

LIEVITI

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Neutro al fattore killer
- Tolleranza all'alcol oltre 15% v/v
- Breve fase di latenza
- Cinetica di fermentazione media: permette una migliore gestione della macerazione
- Temperatura di fermentazione tra 15 e 28 °C (evitare T° più elevate)
- Elevata produzione di mannoproteine
- Media necessità in azoto assimilabile
- Necessità di numerose areazioni durante la fase tumultuosa della fermentazione
- Media produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di SO<sub>2</sub>
- Bassa produzione di H<sub>2</sub>S
- Bassa produzione di schiuma
- Facilita la fermentazione malolattica

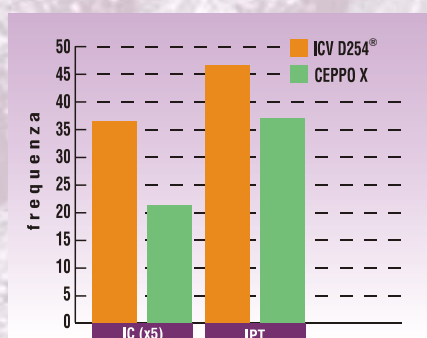
## DOSE D'IMPIEGO

### Vinificazione in bianco, rosso e rosato

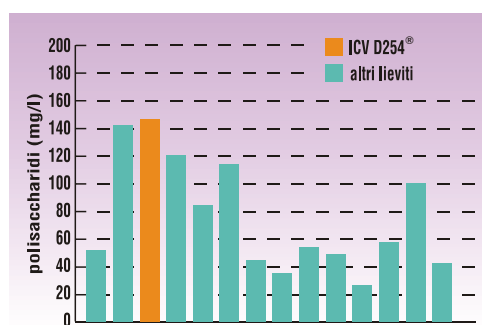
La dose d'uso deve essere individuata in funzione dello stato sanitario delle uve e della concentrazione di zuccheri nel mosto.

da 20 a 30 g/hL

## MANNOPROTEINE E STABILITÀ DEI POLIFENOLI



Effetto del ceppo ICV D254<sup>®</sup> sulla stabilità del colore e dei polifenoli in un vino Grenache (analizzato, 3 anni più tardi, (fonte R&D ICV).



Confronto della produzione di polisaccaridi tra differenti lieviti su mosto sintetico (Rosi et al.).

## CONSIGLI DI UTILIZZO

Reidrattare 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 sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni 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.