

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN  
**D47**<sup>®</sup>

**ROTONDITÀ E  
COMPLESSITÀ  
AROMATICA**

SELEZIONE  
**CÔTES DU  
RHÔNE  
MÉRIDIONALES**



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

La complessità aromatica e gustativa dei vini bianchi di alta gamma è una qualità essenziale ricercata dal consumatore, in risposta a tale esigenza nel 1983 Dominique Delteil ha isolato e selezionato a Suze-la Rousse nella regione Côtes-du-Rhône il ceppo Lalvin ICVD47<sup>®</sup>. Lalvin ICVD47<sup>®</sup> è diventato il ceppo di riferimento per la produzione di vini bianchi importanti e complessi, fermentati sia in legno che in acciaio.

Ceppo versatile nella caratterizzazione aromatica dei bianchi: nei vini "coeur de gamme" esalta gli aromi fruttati e freschi mentre nelle vinificazioni "haut de gamme" si evidenziano le note mature di frutta tropicale.

Nella fermentazione in legno la complessità aumenta con aromi di frutta secca e sentori di vaniglia, affinati da piacevoli note di miele. Lalvin ICV D47<sup>®</sup> si distingue durante l' "élevage sur lies" per la spiccata attitudine ad una veloce autolisi con liberazione di un importante quantitativo di mannoproteine: i vini risultano eccezionalmente grassi e rotondi.

Il profilo aromatico e gustativo caratteristico di questo ceppo evolve e si mantiene nel tempo.

In presenza di un elevato tenore alcolico Lalvin ICV D47<sup>®</sup> riduce le sensazioni di secchezza ed amaro. L'impiego di questo ceppo limita il rischio di "invecchiamento atipico" durante la vita commerciale del prodotto.

L'enologo può sfruttare le peculiarità organolettiche di Lalvin ICV D47<sup>®</sup> ideando degli assemblaggi mirati con prodotti fermentati da altri ceppi come ICV D21<sup>®</sup>. Eccellenti risultati si sono ottenuti nella produzione di Chardonnay di alta gamma fermentati in barrique con "élevage sur lies" e su vini rosati.

LIEVITI

## PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol: fino a 15% v/v
- Breve fase di latenza
- Cinetica di fermentazione elevata
- Temperatura di fermentazione: tra 12 e 30 °C. Su mosti molto chiarificati e su mosti ad elevato potenziale alcolico mantenere la T° sopra i 15 °C
- Bassa necessità in azoto assimilabile: su mosti ad elevato potenziale alcolico si raccomanda un'appropriata nutrizione azotata (GoFerm e Fermaid)

- Media esigenza in O<sub>2</sub> (per la sintesi dei fattori di sopravvivenza)
- Bassa produzione di acetaldeide da cui migliore efficacia della SO<sub>2</sub>
- Bassa produzione di acidità volatile
- Assenza di produzione di SO<sub>2</sub>: livelli finali molto bassi a fine fermentazione
- Bassa produzione di H<sub>2</sub>S
- Bassa produzione di schiuma
- Favorisce la fermentazione malolattica

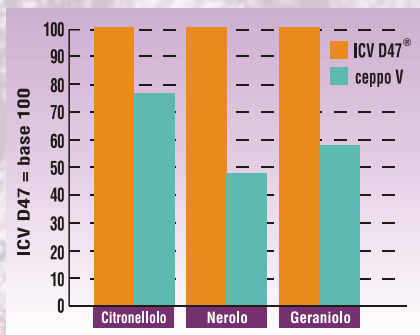
## DOSE D'IMPIEGO

### Vinificazione in bianco e rosato

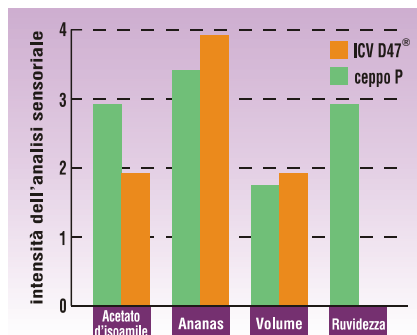
da 20 a 30 g/hL

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

## AROMI E ROTONDITÀ



Effetto del ceppo ICV D47® sulla concentrazione in composti volatili varietali, Moscato (fonte R&D ICV).



Effetto del ceppo ICV D47® sul profilo gustativo ed aromatico dei vini bianchi, Chardonnay (fonte R&D ICV).

## 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 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 Oenologique 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.