

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN ICV D21

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

Languedoc



Seleccionado y distribuido por :



www.lallemmandwine.com

fb.espana@lallemmand.com

FRUTA DIRECTA, GRASO EN BOCA

APLICACIONES

La cepa Lalvin ICV D21 ha sido aislada de los "Terroirs" mediterráneos por el ICV (Francia) en 1999.

Lalvin ICV D21 fue seleccionada para desarrollar los caracteres de uvas con elevado potencial cualitativo y para resistir a condiciones difíciles de fermentación impuestas por uvas con plena maduración.

Lalvin ICV D21 mantiene la sensación de acidez y produce muchos polisacáridos. Estas características permiten evitar el riesgo de desarrollo de aromas de mermelada cocida y sensaciones cálidas debidas al alcohol cuando se fermentan uvas muy maduras y concentradas.

Durante la fermentación produce muy poco sulfhídrico, permitiendo la expresión aromática directa de las uvas y previniendo los riesgos de caracteres herbáceos de algunas variedades. Lalvin ICV D21 favorece intensas sensaciones gustativas, empezando con un ataque en boca intenso y permaneciendo en retrogusto durante mucho tiempo.

ICV D21

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- ***Saccharomyces cerevisiae cerevisiae***
- Posee factor Killer K2
- Tolerancia al alcohol : hasta 16 % alcohol
- Fase de latencia media
- Velocidad de fermentación moderada
- Temperatura de fermentación óptima : 15 a 30°C
- Alta exigencia en nitrógeno asimilable: es imprescindible corregir el contenido del mosto en nitrógeno asimilable ácidos grasos y esteroides en caso de condiciones limitantes.
- Sensible a la ausencia de aireación sobre 1070 de densidad, en particular en mostos limpios.
- Producción media de acidez volátil
- Producción baja de SO₂
- Producción baja de SH₂
- Baja producción de espuma
- Liberación importante de polisacáridos

DOSIS DE UTILIZACIÓN

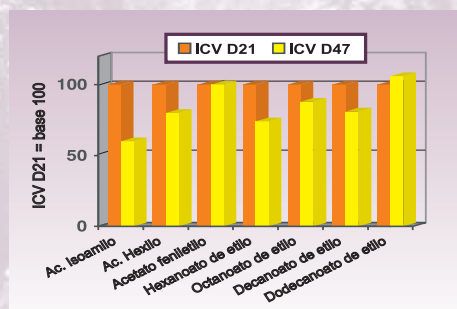
Vinificación en blanco, rosado y tinto

20-30 g/hl

Nota : conviene adaptar la dosis de utilización en función del estado sanitario de la vendimia e higiene de la bodega.

PERFIL ORGANOLÉPTICO

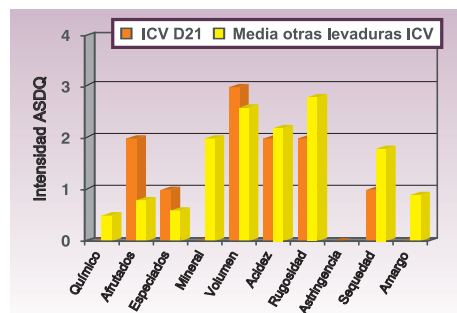
Efecto de la levadura ICV D21 sobre la concentración en ésteres de vinos blancos. Chardonnay 2000.
Fuente: ICV



Leyenda :

Acetato de isoamilo : ester de alcohol superior de fuerte olor amilico.
Acetato de hexilo : ester de alcohol superior de olor floral
Acetato de feniletilo : ester de alcohol superior de olor floral
Hexanoato de etilo y dodecanoato de etilo: ésteres de ácidos grasos (C6 a C12) de aromas especiados

Efecto de la levadura ICV D21 sobre el perfil sensorial de un vino rosado. Syrah 2000.
Fuente : ICV



PRODUCIDO Y DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND

www.lallemandwine.com

fb.espana@lallemand.com

Lallemand garantiza la calidad de sus productos vendidos en su envase original, utilizados en conformidad con la fecha de caducidad y las condiciones de almacenaje. Este documento contiene la información más reciente que tenemos sobre nuestros productos y ésta puede evolucionar. Esta información no constituye ningún contrato.