

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
ICV D254

SÉLECTION TERROIR :

Vignoble

Côtes du Rhône



Seleccionado y distribuido por :



www.lallemandwine.com

fb.espana@lallemand.com

AROMAS, CONCENTRACIÓN y
REDONDEZ EN BOCA
EN VINOS TINTOS

APLICACIONES

Los mercados evolucionan hacia la obtención de vinos tintos de alta gama. Conviene evitar elaborar vinos cuyo contenido en alcohol y en taninos pueda provocar sensación de calidez, sequedad y amargor.

La levadura ICV D254 ha sido seleccionada en 1988, por Dominique Delteil con este espíritu, entre 620 levaduras diferentes provenientes de Côtes du Rhône.

Por sus cualidades, esta levadura permite desarrollar los caracteres aromáticos y gustativos maduros, concentrados y complejos de los vinos tintos provenientes de uvas de calidad.

Permite potenciar la sensación en boca conservando a la vez taninos dulces.

Gracias a su importante liberación de polisacáridos durante la fermentación y fase post fermentativa, confiere volumen, redondez y vinos largos en boca.

ICV D254

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Neutra respecto al factor killer
- Tolerancia al alcohol : hasta 16 % alcohol)
- Fase de latencia corta
- Velocidad de fermentación media permitiendo largas maceraciones
- Temperaturas óptimas de fermentación : 15 a 28°C
- Liberación importante de polisacáridos durante la fermentación
- Exigencias medias en nitrógeno asimilable
- Necesita numerosas aireaciones durante la fase tumultuosa de fermentación
- Fuerte consumo de SO₂ durante la fermentación
- Producción media de acidez volátil : 0,3 a 0,45 g/L expresado en Ácido Acético
- Producción baja de SO₂
- Producción baja de SH₂
- Escasa producción de espuma

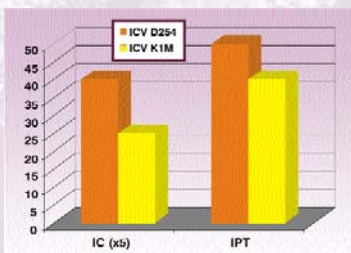
DOSIS DE UTILIZACIÓN

Vinificación en blanco, tinto y rosado

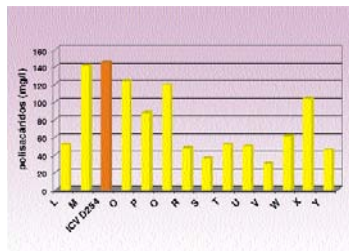
20 a 30 g/hl

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

MANOPROTEÍNAS Y ESTABILIDAD DE LOS POLIFENOLOS



Efecto de la levadura ICV D254 sobre la estabilidad del color y polifenoles de un vino de Garnacha (análisis, 3 años más tarde, en 1995) (fuente I+D ICV)



Comparación de la producción de polisacáridos entre diferentes levaduras sobre mosto sintético (Rosi et al., 1998).

Elementos de explicación :ciertos polisacáridos producidos por la levadura durante la fermentación alcohólica pueden combinarse con los polifenoles y así aumentar la estabilidad del color (Saucier *et al.*, 1996) (Escot *et al.*, 2001).

PRODUCIDO Y DISTRIBUIDO POR:

LALLEMAND

www.lallemmandwine.com

fb.espana@lallemmand.com

Lallemmand 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.