

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE



ROSADOS
Y TINTOS JOVENES
AFRUTADOS.

TERROIR SELECTION

Vignoble
CÔTES DU
RHÔNE
MÉRIDIONALES

LALVIN
ICV GRE



Desde hace más de 25 años, Lallemand selecciona las mejores levaduras enológicas de la naturaleza. Las condiciones de fermentación cada vez más exigentes, han llevado a Lallemand a desarrollar un nuevo proceso de producción de las levaduras seleccionadas de la naturaleza – el proceso YSEO – que optimiza el desarrollo de la fermentación alcohólica y reduce los riesgos fermentativos y desviaciones organolépticas. Las levaduras YSEO son 100% naturales y no GMO.

APLICACIONES

En 1992, el Instituto Cooperativo del Vino (ICV) seleccionó Lalvin ICV GRE® del área de Cornas en el Valle del Ródano entre 180 levaduras diferentes procedentes de esta región.

Esta levadura se recomienda para rosados y tintos. En vinos tintos, contribuye a la obtención de fruta directa y vinos fáciles de beber. Lalvin ICV GRE® es muy recomendable en vinificaciones con maceraciones cortas (3 a 5 días) para reducir las notas vegetales y aromas azufrados indeseables en variedades como Merlot, Cabernet y Syrah.

“Fermentación estable y regular con Lalvin ICV GRE® desde 1999.

He tenido fermentaciones con Garnachas llegando a 16% de alcohol sin problemas! Manejando 125 hectáreas, no tengo tiempo para ocuparme de fermentaciones problemáticas! Lalvin ICV GRE® revela aromas suaves de granadina en mis mezclas de vinos de Garnacha. Es exactamente el estilo de fruta que estoy buscando en mis rosados con redondez y peso en boca que expresan el terroir de d’Uchaux”

Pierre Chaupin, Château Joanny,
Côtes du Rhône (Francia)

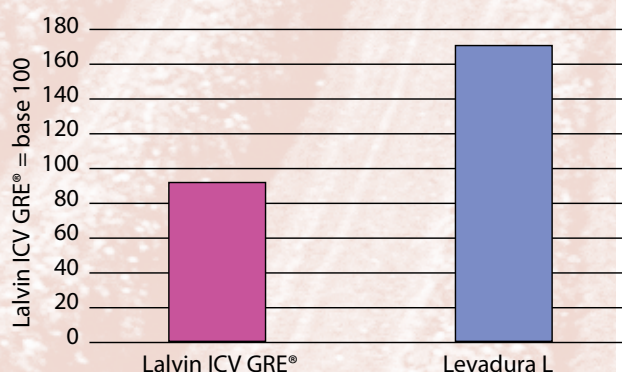
En vinos blancos donde se busque fruta como Chenin blanc, Riesling y Viognier, Lalvin ICV GRE® da lugar a una fruta fresca característica y una buena sensación en la entrada en boca.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS Y ENOLÓGICAS

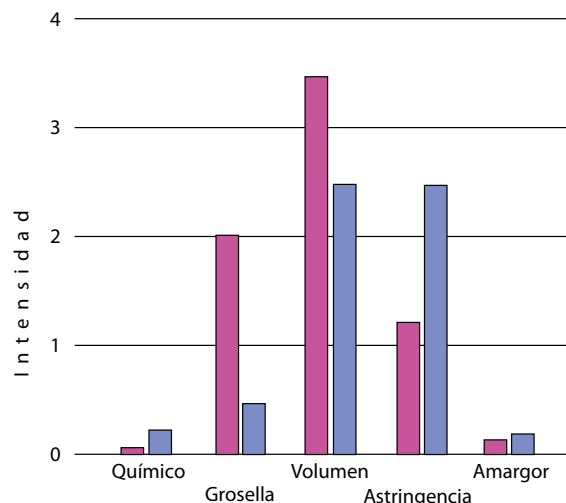
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Activa factor killer K2.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15%.
- Fase de latencia moderada.
- Velocidad de fermentación media.
- Temperatura de fermentación óptima: 15 a 30°C.
- Necesidades en nitrógeno moderadas

- Se recomienda una buena aireación al final de la fase exponencial (1/3 del consumo de azúcar).
- Producción de acidez volátil moderada.
- Baja producción de SO₂
- Baja producción de SH₂
- Baja producción de acetaldehído y otros compuestos combinables con SO₂

AROMAS Y VOLUMEN EN BOCA



Efecto de Lalvin CV GRE en la concentración de aromas azufrados volátiles en Garnacha (fuente: R&D ICV)



Efecto de Lalvin ICV GRE en el perfil sensorial de Merlot, 5 días de maceración con 4 delestages (fuente R&D ICV).

DOSIS

Vinificación para tintos, rosados: 25 a 40 g/Hl.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1º) Rehidratar en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35 y 40°C).
- 2º) Disolver cuidadosamente mediante agitación suave y esperar 20 minutos.
- 3º) Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debería ser superior a 10°C (ante cualquier duda, por favor contacte con Lallemmand).
- 4º) La duración total de la rehidratación no debería exceder de 45 minutos.
- 5º) Es esencial rehidratar la levadura en un recipiente limpio.
- 6º) No se recomienda la rehidratación en mosto.

LALLEMAND

Un mundo de soluciones naturales para añadir valor a tus vinos

www.lallemmandwine.com

Distribuido por:

LALLEMAND BIO S.L.
fb.espana@lallemmand.com