

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
ICV D80®

SELEZIONE
CÔTES
DU RHÔNE



Distribuito da

LALLEMAND

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

GRANDI VINI DA INVECCHIAMENTO

APPLICAZIONI

Lalvin ICV D80® permette all'enologo di produrre dei vini che sviluppano una importante complessità aromatica con caratteristiche gustative tipiche dei vini rossi mediterranei: colore, espressione aromatica e morbidezza.

Ceppo ideale per la produzione di vini da uve molto mature e/o sottoposte a lunga macerazione per aumentare l'estrazione di tannini ed antociani.

Lalvin ICV D80® è adatto alla produzione di vini da lungo invecchiamento caratterizzati da una spiccata fragranza floreale accompagnata da aromi di tabacco e liquirizia. In prodotti da medio invecchiamento (1-2 anni) Lalvin ICV D80® permette di ottenere vini con interessante struttura e rotondità in bocca, particolarmente interessanti risultano gli assemblaggi nei vini fermentati con ICV D254® e ICVD21®.

Il ceppo ICV D80® è stato selezionato nel 1992 nella Côte Rotie (Côtes du Rhône settentrionale).

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possiede il fattore killer
- Tolleranza all'alcol: > 15% v/v
- Media fase di latenza
- Cinetica di fermentazione regolare
- Sensibile alle elevate temperature: meglio non superare i 28 °C
- Non necessita di importanti dosi di azoto.

- Necessita di numerose aerazioni durante la fase di fermentazione tumultuosa soprattutto nei mosti ricchi in zuccheri
- Media produzione di acidità volatile
- Bassissima produzione di SO₂ molto bassa
- Bassa produzione di H₂S
- Facilita la fermentazione malolattica

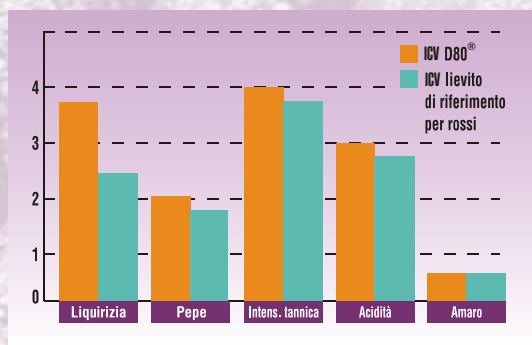
DOSE D'IMPIEGO

Vinificazione in rosso

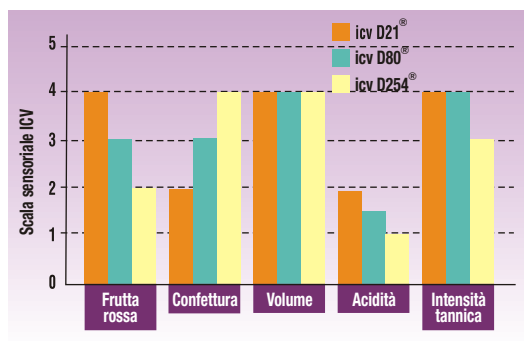
da 20 a 30 g/hL

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

PROFILO AROMATICO



Effetto del lievito ICV D80® sul profilo aromatico e gustativo di un vino rosso Syrah 1994. Dip. R&D ICV



Complementarietà sensoriale di ICV D80® con altri lieviti della gamma ICV. R&D ICV, 2003.

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 in polilaminato sottovuoto da 500 g in scatole 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.

www.lallemand.com