

**Per vini bianchi, rossi e rosati dallo stile giovane e fresco**



Da più di 25 anni, Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici. Le condizioni di fermentazioni 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

- Le esigenze degli enologi e del mercato, specialmente per i vini a rapida immissione al consumo, si focalizzano sempre più su un profilo organolettico e analitico senza sorprese quali eccessi di acidità volatile, SO<sub>2</sub>, composti solforati etc..

Per dare risposta a queste esigenze, Lallemand e l'ICV (Institut Coopératif du Vin, Francia), in collaborazione con INRA e Sup'Agro di Montpellier hanno selezionato Lalvin ICV OKAY<sup>®</sup> per le sue speciali capacità di produrre livelli estremamente bassi di SO<sub>2</sub> e H<sub>2</sub>S. Inoltre, la bassa produzione di acetaldeide caratteristica del ceppo permette di stabilizzare i vini con moderati quantitativi di anidride solforosa totale.

Adatto alla vinificazione di rossi giovani ed alla produzione di bianchi e rosati aromatici, spesso ottenuti in condizioni di bassa T° e torbidità, ICV OKAY<sup>®</sup> unisce la sicurezza di una fermentazione rapida e completa in un ampio range di condizioni enologiche con una produzione di acido acetico estremamente bassa.

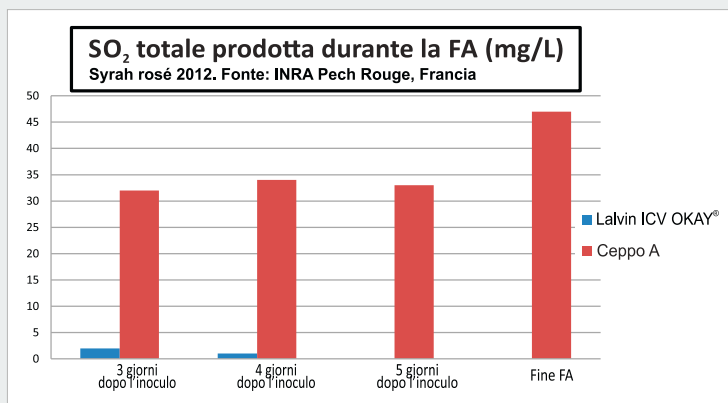
La "messa a punto" di questo ceppo è il risultato di un dottorato di ricerca correlato all'identificazione di un nuovo meccanismo per il controllo della produzione di SO<sub>2</sub> e H<sub>2</sub>S in *S. cerevisiae*.

### Caratteristiche tecniche

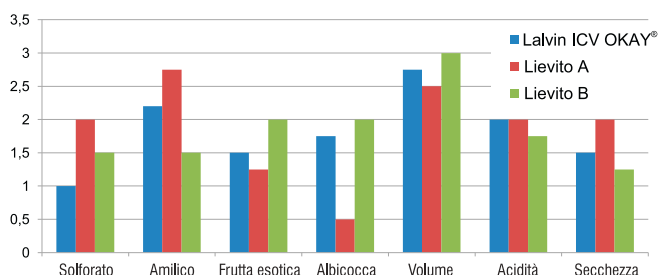
- Sacharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Possiede il fattore killer K2
- Fase di latenza breve
- Cinetica fermentativa: regolare
- Resistenza all'alcol: fino a 16% v/v
- Temperatura di fermentazione: da 12° a 30° C
- Basse richieste in azoto assimilabile
- Produzione di SO<sub>2</sub> molto bassa
- Ottima compatibilità con la fermentazione malolattica
- Bassa produzione di H<sub>2</sub>S e acidità volatile

## Contributo sensoriale

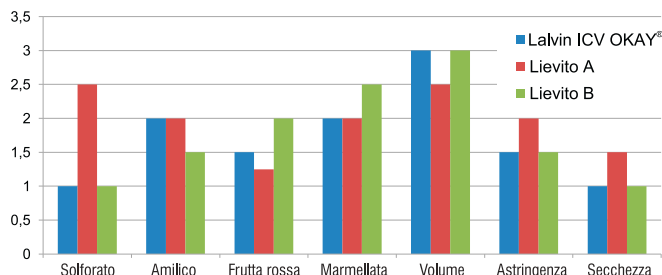
- La miglior gestione della quantità di SO<sub>2</sub> finale, la bassa produzione di acetaldeide e composti solforati di OKAY® sono dei fattori chiave per l'ottenimento di vini con una miglior espressione dei caratteri fruttati giovani



**Profilo sensoriale di 3 lieviti ICV**  
Grenache Noir rosé. Fonte: R&D ICV 2012



**Profilo sensoriale di 3 lieviti ICV**  
Merlot. Fonte: R&D ICV 2012



## Istruzioni per l'uso

- Vinificazione in bianco, rosato, rosso: dosaggio 20-30 g/hl**
  - Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 38 e 40 °C) per 15 minuti. Per una miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
  - Mescolare ed attendere ulteriori 15 minuti. In ogni caso la durata della reidratazione non deve superare i 45 minuti.
  - La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10 °C. Se necessario, diluire il lievito reidratato con un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
  - E' essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

## Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg (20 x 500 g).
- Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.



Distribuito da: