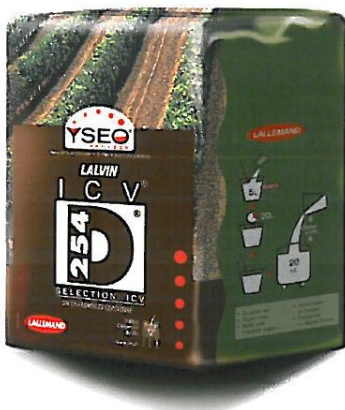


SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
D254[®]

ROTONDITÀ,
CONCENTRAZIONE
E COMPLESSITÀ
AROMATICA

SELEZIONE
CÔTES
DU-RHÔNE



Distribuito da



EB s.r.l.
Tecnologie e Prodotti
per il settore Alimentare
Enologico - Industriale

Via Niccolò Copernico 41
63075 - Acquaviva Picena (AP)
Marche - Italia

TEL 0735 588645
e-mail info@ebsrl.net
www.ebsrl.net

LALLEMAND

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



Da più di 25 anni,
Lallemand seleziona
dalla natura i migliori
lieviti enologici.
Le condizioni di fermentazione sempre
più impegnative hanno spinto
Lallemand a sviluppare un nuovo
processo di produzione per questi lieviti
naturali - il processo YSEO[®] - che
ottimizza la sicurezza della
fermentazione alcolica e riduce il rischio
di deviazioni sensoriali.
I lieviti YSEO[®] sono al 100% naturali.

APPLICAZIONI

Ceppo selezionato nel 1988 dall'ICV di Montpellier per vini rossi dall'elevato impatto organolettico in risposta alle esigenze di produrre vini rossi corposi e morbidi, adatti alle richieste più raffinate del mercato internazionale. Il successo in campo mondiale di Lalvin ICV D254[®] è da imputarsi alla vigoria fermentativa tale da permettergli una sicura dominanza, ma soprattutto ai suoi effetti organolettici nella produzione dei grandi vini rossi dove attenua le sensazioni di calore, di secchezza e di amaro dovute all'elevato contenuto in alcol ed in tannini. Il bouquet aromatico dei vini ottenuti con Lalvin ICV D254[®] si caratterizza per la ricchezza delle note fruttate dotate di notevole complessità, con evidenti sentori di frutta rossa matura, in particolar modo di prugna e di liquirizia. Per quanto riguarda l'aspetto gustativo Lalvin ICV D254[®] tende, grazie alla produzione di mannoproteine durante la fermentazione alcolica ed il rilascio delle stesse durante la fase di "élevage sur lies", a conferire una maggiore corposità e struttura ai vini riducendone nel contempo l'astringenza in condizioni di elevato contenuto polifenolico. I vini fermentati con Lalvin ICV D254[®] presentano alla degustazione una risposta sensoriale che va dalla iniziale sensazione intensa di volume ad una estrema morbidezza al palato con fruttato intenso e finale speziato delicato. Lalvin ICV D254[®] si adatta particolarmente alla produzione di vini rossi da uve ben mature dove l'enologo può ideare degli assemblaggi mirati con i vini fermentati con i ceppi Lalvin ICV D21 e ICVD80. Ottimi risultati sono stati ottenuti anche nella produzione di vini bianchi in particolare Chardonnay.



LIEVITI

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Neutro al fattore killer
- Tolleranza all'alcol oltre 15% v/v
- Breve fase di latenza
- Cinetica di fermentazione media: permette una migliore gestione della macerazione
- Temperatura di fermentazione tra 15 e 28 °C (evitare T° più elevate)
- Elevata produzione di mannoproteine
- Media necessità in azoto assimilabile
- Necessità di numerose areazioni durante la fase tumultuosa della fermentazione
- Media produzione di acidità volatile
- Bassa produzione di SO₂
- Bassa produzione di H₂S
- Bassa produzione di schiuma
- Facilita la fermentazione malolattica

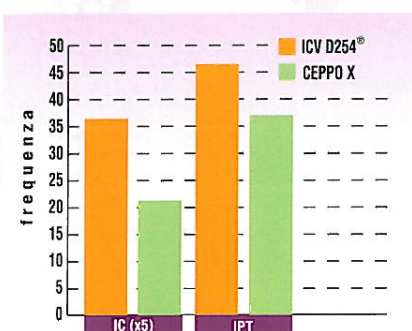
DOSE D'IMPIEGO

Vinificazione in bianco, rosso e rosato

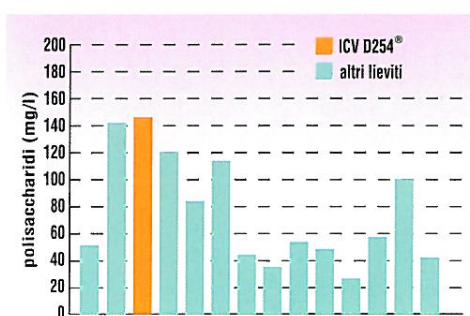
da 20 a 30 g/hl

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

MANNOPROTEINE E STABILITÀ DEI POLIFENOLI



Effetto del ceppo ICV D254[®] sulla stabilità del colore e dei polifenoli in un vino Grenache analizzato dopo 3 anni (R&D ICV).



Confronto della produzione di polisaccaridi tra differenti lieviti su mosto sintetico (Rosi et al.).

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 sottovuoto in polilaminato da 500 g in cartoni da 10 kg.

Mantenere il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco e protetto.

Prodotto conforme al Codex Cœnologique 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.lallemandwine.com

Versione 2010