



LALVIN ICV OPALE 2.0™

Lievito selezionato *Saccharomyces cerevisiae*

Perché usare LALVIN ICV OPALE 2.0™?

Lalvin ICV Opale 2.0 è un nuovo lievito che presenta la speciale capacità di produrre livelli molto bassi di H₂S ed SO₂. Inoltre, la bassa produzione di acetaldeide tipica del ceppo permette di stabilizzare i vini con dosaggi inferiori di SO₂ contribuendo ad esaltare gli aromi esotici, di frutta tropicale ed agrumi. Lalvin ICV Opale 2.0 è un'interessante alternativa per ottenere vini bianchi e rosati orientati verso uno stile fresco e aromatico.



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 delle fermentazioni alcoliche e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO® sono al 100% naturali.

Per vini bianchi e rosati dallo stile esotico ed agrumato

Come nasce LALVIN ICV OPALE 2.0™?

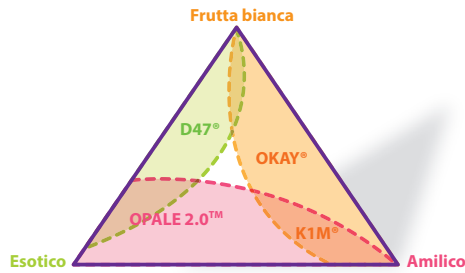
La selezione di Lalvin ICV Opale 2.0 è stata resa possibile grazie alla collaborazione tra Gruppo ICV, Lallemand, SupAgro ed INRA Montpellier. Lo studio della tesi di dottorato "Identification of the molecular basis of technological properties of wine yeast" (Noble, Blondin, 2011) ha permesso lo sviluppo di una tecnica innovativa di selezione e miglioramento dei lieviti enologici basata sulla riduzione del rilascio di metaboliti secondari quali SO₂, H₂S ed acetaldeide. Questo lavoro scientifico ha portato ad un brevetto da parte dell'INRA e del SupAgro Montpellier: "Method of control on the production of sulfites, hydrogen sulfur and acetaldehyde by yeast (Variants MET2 / SKP2)".



Vini dallo stile

Fresco, esotico e agrumato.
Sinergia sensoriale con Punchy™
(lievito inattivo ICV per la fermentazione di bianchi e rosati).

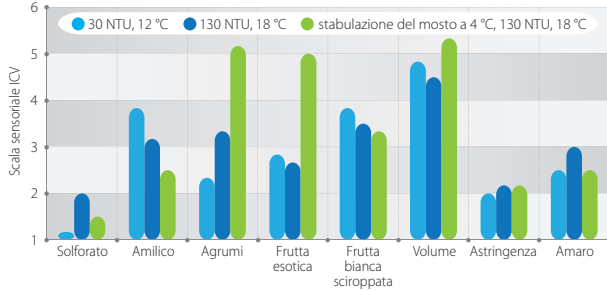
Profilo aromatico



Chardonnay pressatura diretta e decantazione statica a freddo.

Confronto sensoriale ICV con tre modalità di fermentazione con ICV Opale 2.0

13,4% vol. - pH 3.35, acido malico 2.6 g/L - APA 245 mg/L



Proprietà microbiologiche ed enologiche

- ✓ *Saccharomyces cerevisiae*
- ✓ Possiede il fattore Killer
- ✓ Tolleranza all'alcol >16% v/v
- ✓ Basso fabbisogno in azoto
- ✓ Temperatura di fermentazione: tra 12 e 30 °C.
Sono stati ottenuti ottimi risultati con T° di 17-19 °C e torbidità di 80 - 130 NTU
- ✓ Breve fase di latenza e buon vigore fermentativo
- ✓ Adatto anche alla fermentazione di mosti fortemente illimpiditi
- ✓ Bassissima produzione di SO₂, H₂S ed acetaldeide
- ✓ Basso fabbisogno in azoto

Istruzioni per l'uso

Dosaggio:

- Vinificazione in bianco ed in rosato: 25 g/hl

Procedura di reidratazione ed inoculo

- 1) Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
- 2) Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
- 3) 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.
- 4) E' essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

Confezionamento e conservazione

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

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.

Giugno 2016