

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN
ICV Opale

PER VINI
BIANCHI E
ROSATI INTENSI
E PERSONALI

SELEZIONE

ICV



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.lallemmandwine.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

Lalvin ICV Opale rappresenta l'ultima selezione dell'Institut Coopératif du Vin (ICV) di Montpellier, ed è frutto di 3 anni di prove e validazioni in cantine di tutto il mondo.

Questo lievito, in confronto ad altri ceppi, rilascia una grande quantità di composti volatili aromatici che danno vita ad aromi fruttati intensi e complessi in vini bianchi e rosati.

Lalvin ICV Opale possiede buone capacità fermentative in mosti provenienti da uve a media ed elevata maturità, tipiche delle regioni mediterranee e della Côtes du Rhône.

I vini fermentati con questo lievito possiedono un positivo impatto iniziale caratterizzato da volume e morbidezza, seguito da rotondità e intensità a metà palato con finale bilanciato.

Trova la sua ideale collocazione in varietà bianche come il Sauvignon e lo Chardonnay come pure nei vini rosati da uve Syrah e Montepulciano dove riesce ad apportare un profilo aromatico elegante, unito ad una equilibrata intensità gustativa. Nelle varietà neutre come il Trebbiano, Lalvin ICV Opale esprime ampiamente le proprie potenzialità e personalizza il profilo del prodotto finale, andando incontro alle aspettative del più moderno mercato internazionale.

LIEVITI

PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE ED ENOLOGICHE

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Possiede il fattore killer K2
- Potere alcoligeno: fino a 14% v/v
- Breve fase di latenza
- Cinetica di fermentazione regolare e completa
- Temperatura ottimale di fermentazione: tra i 15 e i 30 °C
- Richiesta di nutrienti: media necessità in azoto

- assimilabile
- In vinificazioni a bassa temperatura e torbidità è consigliato un adeguato apporto di O₂ (aerazione) a metà fermentazione
- Bassa produzione di SO₂
- Bassa produzione di H₂S
- Bassa formazione di schiuma
- Tende a sfavorire la fermentazione malolattica

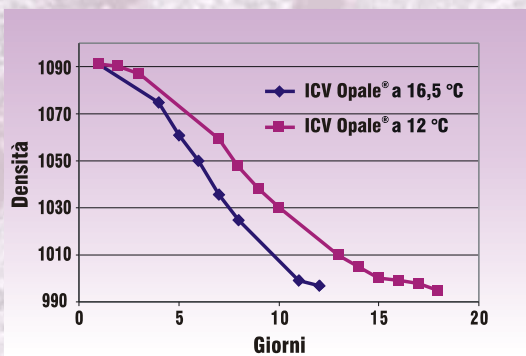
DOSE D'IMPIEGO

Vinificazione in bianco e rosato

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

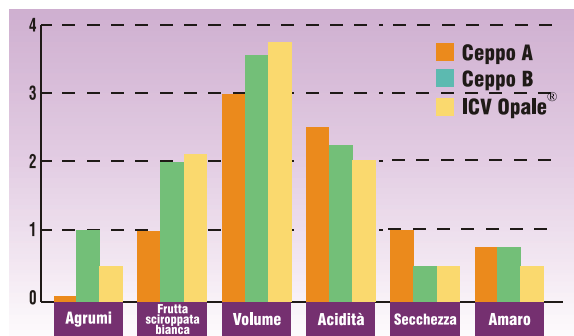
da 20 a 30 g/hL

TEMPERATURA E CINETICA



Effetto della temperatura sulla cinetica di fermentazione di Lalvin ICV Opale in assenza di fattori limitanti. Dipartimento R&D ICV: inoculo a 30 g/hL, APA 230 mg/L, ossigeno a metà fermentazione, alcol potenziale 13%.

IMPATTO ORGANOLETTICO



Effetto di Lalvin ICV Opale sul profilo sensoriale di un vino Chardonnay ad un anno dall'imbottigliamento. Analisi sensoriale con il metodo ASDQ con scala da 1 a 4. Dipartimento R&D ICV, grado alcolico 14 %, T° fermentazione 19 °C.

CONSIGLI DI UTILIZZO

Reidrattare 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 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.