



LALVIN ICV BlackPearl™

Saccharomyces cerevisiae

Vini rossi di alta gamma armoniosi e longevi
dal profilo organolettico fruttato intenso

DESCRIZIONE

LALVIN ICV BlackPearl™ è una nuova selezione del gruppo ICV (*Institut Coopératif du Vin*) isolata nel Sud della Francia, nella zona tra il Mar Mediterraneo e i Pirenei. Questo lievito permette di esprimere al meglio il potenziale di uve rosse di qualità grazie alle ottime capacità fermentative anche in uve ad elevata maturità. LALVIN ICV BlackPearl™ consente di ottenere vini rossi moderni e dal profilo fruttato intenso (frutta a bacca nera).

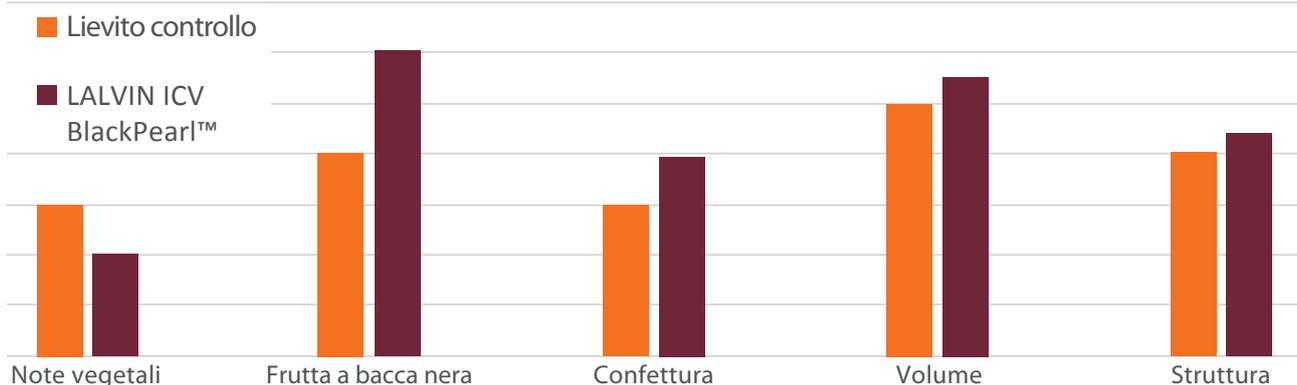


BENEFICI & RISULTATI

I vini fermentati con LALVIN ICV BlackPearl™ presentano un profilo organolettico caratterizzato da intense note di frutta a bacca nera, in particolare mora e ribes nero ed un palato morbido, voluminoso ed equilibrato. Queste caratteristiche fanno di LALVIN ICV BlackPearl™ il lievito adatto per vini rossi di alta gamma (Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet sauvignon,...) dallo stile moderno e riconoscibile. LALVIN ICV BlackPearl™ è inoltre consigliato in caso di microossigenazione.

Numerose prove condotte in cantina hanno confermato che i vini ottenuti con LALVIN ICV BlackPearl™ presentano un profilo sensoriale stabile e duraturo, mantenendo una buona intensità aromatica fruttata. Queste sue caratteristiche lo rendono particolarmente interessante per vini destinati ad affinamenti lunghi.

Prova di cantina su Syrah – Sud della Francia (Alcol potenziale=14,4%v/v ; pH=3,7)



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

Lallemand ha sviluppato un processo di produzione unico per lieviti naturali selezionati - il processo YSEO™ (*Yeast Security and Sensory Optimization*) - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali anche in condizioni difficili. I lieviti YSEO™ sono naturali al 100% e non-OGM.



PROPRIETÀ

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Fattore killer: neutro
- Resistenza all'alcol: 15% v/v
- Ottime capacità fermentative
- Temperature di fermentazione ottimali: 18-28°C
- Medio-alte esigenze nutrizionali
- Bassa produzione di SO₂
- Buona compatibilità con la fermentazione malolattica

ISTRUZIONI PER L'USO

Dosi: 20-40 g/hL

1. Reidratare il lievito in 10 parti d'acqua (temperatura tra 35°C e 40°C).
2. Dissolvere gentilmente e lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
3. La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 5-10° C. Se necessario aggiustare gradualmente la temperatura del lievito reidratato con del mosto.
4. Inoculare la sospensione nel mosto.

+ Note:

La durata totale della fase di reidratazione non deve superare i 45 minuti.

È fondamentale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito.

La reidratazione nel mosto è sconsigliata.

Per un miglior risultato e in caso di condizioni limitanti, come elevato potenziale in alcol (>13% v/v) o bassa torbidità (<80 NTU), è altamente consigliato l'utilizzo di GoFerm Protect™ o GoFerm Protect Evolution™ nell'acqua di reidratazione.

Per assicurare una *performance* ottimale del lievito è importante effettuare un'adeguata strategia nutrizionale in fermentazione.

CONFEZIONE 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 asciutto.
- Una volta aperto si consiglia di utilizzare subito tutto il contenuto della confezione.

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 2022



LIEVITI
ENOLOGICI



BATTERI
ENOLOGICI



NUTRIENTI
E PROTETTORI



DERIVATI SPECIFICI
DI LIEVITO



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI
PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture