



LALVIN ICV BlackPearl™

Saccharomyces cerevisiae

Pour la révélation des fruits noirs intenses et persistants
Vins rouges Super Premium

DESCRIPTION

LALVIN ICV BlackPearl™ a été isolée dans le Sud de la France, entre la Mer Méditerranée et les Pyrénées. Cette levure a été sélectionnée en collaboration avec l'ICV (Institut Coopératif du Vin), pour ses caractéristiques fermentaires robustes sur moûts à haute maturité, et sa capacité à révéler tout le potentiel fruits noirs des cépages rouges qualitatifs.

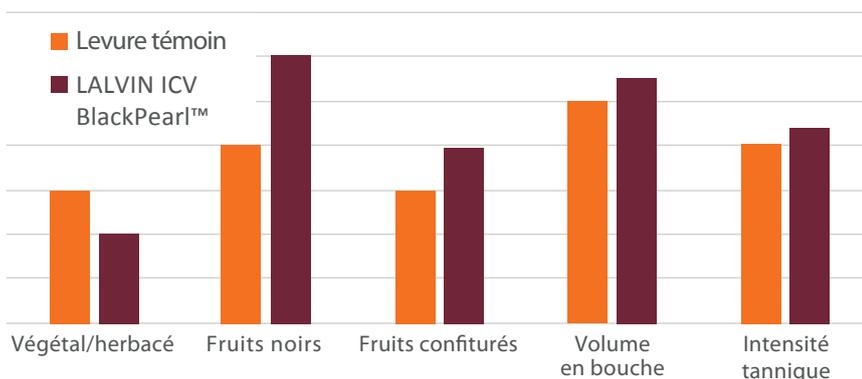


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN ICV BlackPearl™ révèle le caractère intense des fruits noirs comme le cassis et la mûre, tout en conférant un agréable volume et de la rondeur en bouche ; apportant à la fois équilibre et potentiel aromatique particulièrement recherchés dans les vins rouges Super Premium et Iconiques. Convenant à une large gamme de variétés rouges (telles que : Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon), LALVIN ICV BlackPearl™ est également très bien adaptée aux process de vinifications intégrant la micro-oxygénation.

Différents essais menés en cave ont démontré la stabilité dans le temps des profils organoleptiques obtenus avec LALVIN ICV BlackPearl™ conservant intensité, concentration et potentiel fruité. Cette longévité avérée des profils, y compris après élevage ou stockage en cuve est un atout précieux pour cette catégorie de vins.

Essai réalisé sur Syrah, Sud de la France
(TAV=14,4 % vol.; pH=3,7)



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ « Yeast Security and Sensory Optimization », est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. Bien que toutes les levures ne bénéficient pas de ce processus, YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.



PROPRIÉTÉS

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Neutre vis-à-vis du facteur killer
- Tolérance à l'alcool : 15% vol.
- Très bonnes à excellentes capacités fermentaires y compris à haute température
- Températures de fermentation : 18 à 28°C
- Besoins en azote : modérés à élevés
- Faible à très faible production de SO₂
- Compatibilité avec les bactéries œnologiques sélectionnées pour la FML : moyenne à élevée

MISE EN ŒUVRE

Dosage: 20 à 40 g/hL

1. Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température comprise entre 35 °C et 40 °C).
2. Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
3. Ajouter la suspension dans le moût. La différence de température entre le moût à fermenter et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10 °C (si nécessaire, acclimater la température du milieu en ajoutant lentement du moût).

+ Notes:

- La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes.
- Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- La réhydratation dans du moût n'est pas souhaitable.
- En cas de potentiel d'alcool élevé (> 13 % vol.) et de faible niveau de turbidité (< 80 NTU), l'ajout de 20 g/hL de GO-FERM PROTECT™ pendant la réhydratation est recommandé.
- Pour assurer la performance optimale des levures, veiller à appliquer une stratégie de nutrition adaptée aux levures selon les conditions du moût.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g
- Stocker dans un lieu frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

Distribué par :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Mai 2022.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture