

Volume et équilibre des vins de terroirs méditerranéens

Applications

- LALVIN ICV D21 a été isolée en 1999 sur le terroir du Pic Saint-Loup (Languedoc) durant un programme mené par l'Institut Coopératif des Vins et le Conservatoire et Observatoire de la Micro Flore naturelle.

LALVIN ICV D21 a été sélectionnée pour la fermentation des vins rouges. Elle permet notamment la stabilisation de la couleur. Sa palette aromatique offre plus de fraîcheur et des sensations à la fois douces et présentes en bouche. Contrairement à la plupart des levures œnologiques, LALVIN ICV D21 préserve une plus grande acidité et produit en grande quantité des polysaccharides.

Cette levure favorise l'expression des caractères variétaux des cépages rouges méditerranéens. Elle évite le développement d'arômes de confitures cuites et des sensations de chaleur dues à l'alcool lorsque des raisins très mûrs et concentrés issus Merlot et Syrah sont fermentés.

Pendant la fermentation, LALVIN ICV D21 produit très peu de composés soufrés et est également connue pour ses bonnes capacités fermentaires dans des conditions extrêmes (température élevée et faible teneur en nutriments).

Elle favorise l'expression fruitée du raisin tout en réduisant le risque de caractères herbacés dans les Cabernet Sauvignon.

Sélectionnée notamment pour sa complémentarité avec les levures LALVIN ICV D254 YSEO® et LALVIN ICV D80®, LALVIN ICV D21 apporte de la fraîcheur, des arômes variétaux frais et développe l'intensité de l'attaque en bouche.

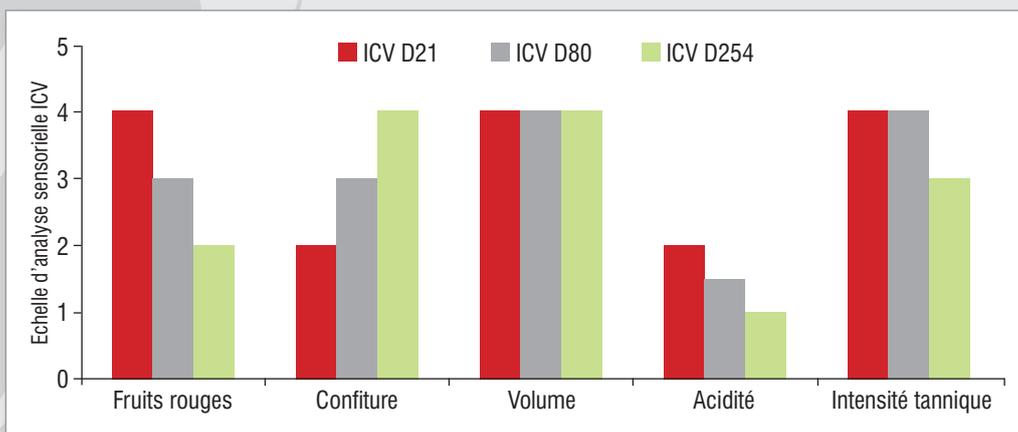
LALVIN ICV D21 est également utilisé dans les raisins blancs très mûrs, fermenté en barrique pour développer des arômes de fruits frais, du volume et préserver l'acidité. Sur des raisins noirs parfaitement mûrs, LALVIN ICV D21 présente une très bonne synergie en assemblage des vins fermentés avec LALVIN ICV D47® et LALVIN ICV GRE® et développe ainsi des arômes de fruits frais et de réglisse, du volume, de l'intensité tannique en milieu de bouche et allonge la finale par l'acidité.

Caractéristiques techniques

- *Sacharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Possède le facteur killer K2
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation rapide à moyenne
- Températures de fermentation optimale : 15 à 30°C
- Sensible aux températures basses (moins de 15°C) et à l'absence d'aération vers 1070 de densité
- Faible besoin en azote assimilable
- Faible production de SO₂
- Production moyenne d'acidité volatile
- Faible production d'H₂S
- Faible production de mousse
- Libération importante de polysaccharides

Profil sensoriel

- Effet de LALVIN ICV D21 sur le style sensoriel d'un vin rouge de Syrah. Essai du département R&D ICV, 2003 :



Mode d'emploi

- Pour les conditions de vinification des vins rosés, blancs et rouges : 20 à 40 g/hL.
 - 1°) Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C.
 - 2°) Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
 - 3°) Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
 - 4°) La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
 - 5°) Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
 - 6°) La réhydratation directe dans du moût est déconseillée.
 - 7°) Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de GO-FERM PROTECT®.

Conditionnement et stockage

- Disponible en sachet de 500 g et carton de 10 kg.
- Utiliser une fois ouvert.



Distribué par :