

# LALVIN® ICV Opale 2.0

*Saccharomyces cerevisiae, var. cerevisiae*



besonders für Rosé- u. Weissweine mit Zitrusnoten

**Selektion** Die Entwicklung des Hefestammes ist das Ergebnis einer Wissenschaftskooperation von ICV, von SupAgro und von INRA (alle Montpellier, Frankreich) mit LALLEMAND.

**Eigenschaft** LALVIN® ICV Opale 2.0 wird für die Erzeugung von frischen und lebhaften Weinen eingesetzt. Die Bildung von exotischen Gärungsaromen und von Zitrusnoten wird besonders auch für die Bereitung moderner Weißweintypen und von Roséweinen geschätzt.

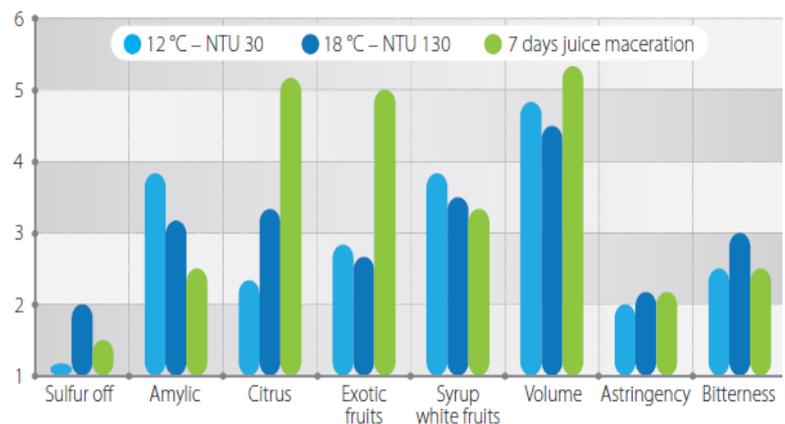
**Charakteristik**

rascher Gärungsstart	Killerfaktor aktiv
Temperatur empf. 12°C. bis 28°C.	geringer Nährstoffbedarf
Alkoholtoleranz bis >15% Vol.	gleichmäßige Vergärung
geeignet für stark geklärte Moste	POF negativ
sehr geringe Bildung von SO <sub>2</sub>	
sehr geringe Bildung von Acetaldehyd	

Chardonnay direct press - Static cold clarification  
 13.4% vol. - pH 3.35, malic 2.6 g/L - FAN 245 mg/L

Vergärung Chardonnay Most  
25g/hl Lalvin ICV Opale 2.0

- bei 12°C. mit 30 NTU
- bei 18°C. mit 130 NTU
- mit 7 Tagen Mostmazeration



**Dosierung** 25 - 35 g/hl (entsprechend Mostklärung und Starttemperatur)