



LALVIN ICV OPALE 2.0™

Saccharomyces Var. cerevisiae
Levure œnologique sélectionnée

Application

Lalvin ICV Opale 2.0™ a la capacité de produire de très faibles niveaux d'H₂S, de SO₂ et d'acétaldéhyde permettant ainsi de stabiliser les vins avec un sulfitage modéré en fin de FA. Lalvin ICV Opale 2.0™ contribue à la réalisation de vins aux profils «exotiques» grâce à sa production d'arômes fruités frais, intenses et complexes de type fruits tropicaux et agrumes. Lalvin ICV Opale 2.0™ est une bonne alternative aux levures œnologiques classiques pour réorienter les vins vers des styles plus frais.

Pour des vins blancs et rosés aux notes d'agrumes et exotiques.

Origine

Lalvin ICV Opale 2.0™ a été sélectionnée lors d'une étude en collaboration avec le Groupe ICV, Lallemand Œnologie, SupAgro et l'INRA Montpellier. Cette étude, qui utilise la technique des QTL (Quality Trait Loci), a été reprise au cours d'une thèse : Identification de la base moléculaire des propriétés technologiques des levures œnologiques (Jessica Noble, sous la direction de Bruno Blondin, 2011). Ce travail a abouti à un dépôt de brevet par l'INRA et Montpellier SupAgro: «*Method of control on the production of sulfites, hydrogen sulfur and acetaldehyde by yeast (Variants MET2 / SKP2)*».

Cette approche a permis le développement d'une technique de sélection de levure innovante qui produit de faibles niveaux de SO₂, d'H₂S et d'acétaldéhyde.



Depuis plus de 25 ans, Lallemand sélectionne dans la nature les meilleures levures de vinification. Les conditions de fermentation de plus en plus exigeantes ont conduit Lallemand à développer un nouveau procédé de production pour ces levures naturelles (100% naturelles et non-OGM). Depuis 2006, le procédé YSEO® a optimisé la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les risques d'une fermentation avec des défauts organoleptiques.



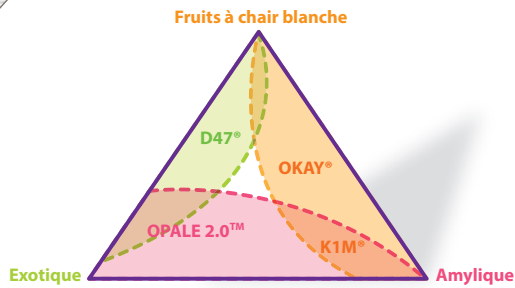
Styles de vin

Vins rosés de type méditerranéen et vins blancs



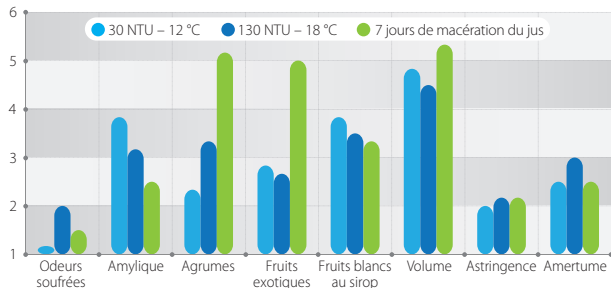
LALLEMAND OENOLOGIE

Profil aromatique



Chardonnay en pressurage direct clarification statique à froid

13.4% vol. - pH 3.35, malic 2.6 g/L - FAN 245 mg/L



Propriétés microbiologiques et œnologiques générales

Caractéristiques techniques :

- ✓ *Saccharomyces Var. cerevisiae*
- ✓ Phénotype killer K2
- ✓ Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % vol.
- ✓ Faible besoin en azote
- ✓ Température : 12 à 28 °C
(optimum sensoriel : 16 – 18 °C)
- ✓ Fiable pour fermenter dans des moûts fortement clarifiés
- ✓ Pof négatif
- ✓ Phase de latence courte et vitesse de fermentation modérée
- ✓ Très faible potentiel de production de SO₂
- ✓ Faible production de mousse
- ✓ Faible production d'acétaldéhyde
- ✓ Faible production de AV

Mise en œuvre

Dosage :

- 25 g/hl de levure sèche active.
- 30 g/hL de produit GO-FERM Protect™ à la réhydratation.
- Source d'azote à partir de la gamme FERMAID.

Procédure pour 1000 L à fermenter :

- 1) Ajouter 300 g de produit GO-FERM Protect™ à 3 L d'eau propre à 40-43 °C. Remuer jusqu'à l'obtention d'une suspension homogène.
- 2) Lorsque la température de cette suspension est comprise entre 35-40 °C, ajouter 250 g de levure en assurant une répartition homogène sur la surface de l'eau.
- 3) Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
- 4) 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 (en cas de doute, merci de contacter votre fournisseur ou Lallemand).
- 5) La durée totale de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
- 6) Toujours réhydrater les levures dans un récipient propre.
- 7) La réhydratation dans du moût est déconseillée.

Conditionnement et stockage

- Disponible en 500 g et en 10 kg
- Stocker dans un endroit frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

Distribué par :