

LALVIN ICV SunRose™

Saccharomyces cerevisiae

Pour apporter fraîcheur et notes de fruits rouges à vos vins rosés

Description

- LALVIN ICV SunRose™** est une levure œnologique sélectionnée isolée du milieu naturel, spécialement recommandée pour l'obtention de vins rosés aux profils typés fruits rouges. **LALVIN ICV SunRose™** permet d'élaborer des vins élégants à l'aromatique complexe, ronds et équilibrés en bouche, tout en préservant leur fraîcheur.

Sélectionnée en collaboration avec l'Institut Coopératif du Vin (ICV), **LALVIN ICV SunRose™** est particulièrement adaptée aux cépages méditerranéens.

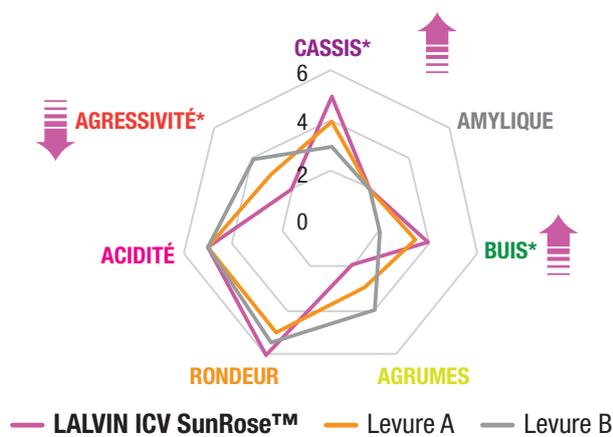
Bénéfices

- LALVIN ICV SunRose™** favorise le développement d'arômes fruités frais et s'utilise dans les différents process tels que la macération préfermentaire ou la saignée, en préservant la fraîcheur des vins recherchée par les amateurs de rosés.

Elle développe du volume et de la rondeur en bouche offrant ainsi un équilibre très apprécié dans les rosés modernes.

Capable de s'implanter facilement, produisant peu d'acidité volatile et très robuste, même sur des moûts chargés et riches en sucres, **LALVIN ICV SunRose™** est parfaitement adaptée à la fermentation de raisins mûrs voire en sur-maturité.

Essai comparatif sur un vin de Syrah



Analyse sensorielle réalisée par un panel de 10 experts
* Significatif à 10 %

framboise
cassis
rondeur
fraîcheur
fruits rouges
complexité
buis
agrumes

Propriétés

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur killer K2
- Température de FA recommandée : 14 - 20°C
- Vitesse de fermentation : régulière et modérée
- Besoins en azote : modérés
- Faible production de SO₂ et d'acétaldéhyde
- Tolérance à l'alcool : 16 % vol.

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 du moût.
 4. La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes.
 5. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
 6. La réhydratation dans du moût n'est pas souhaitable.
 7. En cas de potentiel d'alcool élevé (> 13 % vol.), l'ajout de 30 g/hL de GO-FERM PROTECT EVOLUTION™ pendant la réhydratation est recommandé.

Conditionnement et stockage

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



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.

DISTRIBUÉ PAR :