

Per vini bianchi, rossi e rosati dallo stile giovane e fresco



Da più di 25 anni Lallemand seleziona dalla natura i migliori lieviti enologici. Le condizioni di fermentazione sempre più impegnative hanno spinto Lallemand a sviluppare un nuovo processo di produzione per questi lieviti naturali - il processo YSEO® - che ottimizza la sicurezza della fermentazione alcolica e riduce il rischio di deviazioni sensoriali. I lieviti YSEO® sono naturali al 100%.

Applicazioni

- Le richieste degli enologi e del mercato si focalizzano sempre più verso vini dal profilo organolettico e analitico ineccepibile, senza interferenze dovute a composti solforati, SO₂ ed acidità volatile.
- Per dare risposta a queste esigenze, Lallemand ed ICV (Institut Coopératif du Vin, Francia), in collaborazione con INRA e Sup'Agro di Montpellier hanno selezionato il lievito Lalvin ICV OKAY® per le sue speciali capacità di **produrre livelli estremamente bassi di SO₂ e H₂S. La bassa produzione di acetaldeide** caratteristica del ceppo permette di stabilizzare i vini con moderati quantitativi di anidride solforosa totale.
- Adatto alla vinificazione **di rossi giovani ed alla produzione di bianchi e rosati freschi**, ICV OKAY® unisce la sicurezza di una fermentazione rapida e completa con una ridotta produzione di acidità volatile. Grazie alla buona vigoria fermentativa, questo ceppo è adatto alle vinificazioni in condizioni di bassa T° e torbidità ed alla **rifermentazione di vini base spumante Charmat**.
- La "messa a punto" di questo ceppo è il risultato di un dottorato di ricerca correlato all'identificazione di un nuovo meccanismo per il controllo della produzione di SO₂, H₂S ed acetaldeide in *S. cerevisiae* ("Identification of the molecular basis of technological properties of wine yeast". Noble, Blondin, 2011).
- ICV OKAY® è stato oggetto di una sperimentazione relativa alla valutazione del risparmio energetico in cantina nell'ambito del progetto Tergeo (*Risparmio energetico in cantina: questione anche di lievito*. Giovenzana et al. 2016, CV n°13, 43-45; *Evaluation of Energy Saving Using a New Yeast Combined with Temperature Management in Sparkling Base Wine Fermentation*. Giovenzana et al. 2016. Am J Enol Vitic., 67(3), 308-314).

Caratteristiche tecniche

- Sacharomyces cerevisiae var. cerevisiae**
- Possiede il fattore killer K2**
- Fase di latenza breve**
- Cinetica fermentativa: regolare**
- Resistenza all'alcol: fino a 16% v/v**
- Temperatura di fermentazione: da 12° a 30° C**
- Basse richieste in azoto assimilabile**
- Produzione di SO₂ ed H₂S molto bassa**
- Bassa produzione di acetaldeide ed acidità volatile**
- Ottima compatibilità con la fermentazione malolattica**



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



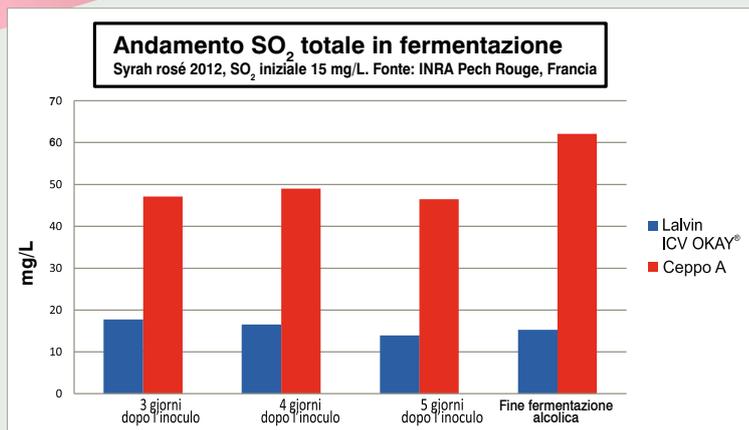
CHITOSANO



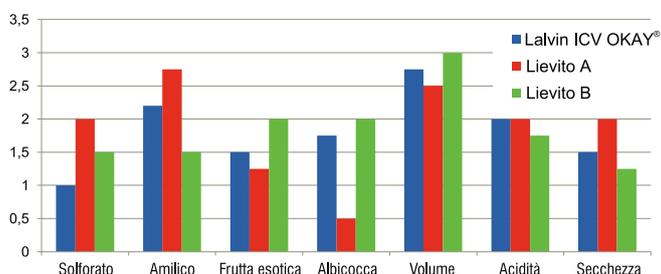
SOLUZIONI PER IL VIGNETO

Contributo sensoriale

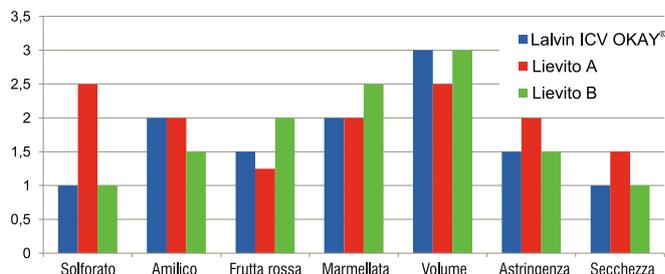
- La miglior gestione della quantità di SO₂ finale, la bassa produzione di acetaldeide e composti solforati di OKAY® sono dei fattori chiave per l'ottenimento di vini con una migliore espressione dei caratteri fruttati giovani



Profilo sensoriale di 3 lieviti ICV
Grenache Noir rosé. Fonte: R&D ICV 2012



Profilo sensoriale di 3 lieviti ICV
Merlot. Fonte: R&D ICV 2012



Istruzioni per l'uso

- Vinificazione in bianco: dosaggio 20-30 g/hl**
- Presenza di spuma: dosaggio 10-20 g/hl**

- Reidrattare il lievito in 10 parti d'acqua (T° tra 35 e 40 °C). Per un miglior risultato si consiglia l'utilizzo di GoFerm® Protect o GoFerm® Protect Evolution nell'acqua di reidratazione.
- Lasciare riposare per 20 minuti prima della successiva agitazione.
- La differenza di T° tra lievito e mosto non deve essere superiore a 10° C. Se necessario, aggiungere al lievito reidratato un equivalente volume di mosto ed attendere ulteriori 15-20 minuti.
- E' essenziale che la reidratazione avvenga in un contenitore pulito. La reidratazione nel mosto è sconsigliata.



Confezione e conservazione

- Pacchetti sottovuoto in polilaminato da 500 g e da 10 kg.
- Conservare il prodotto nella sua confezione integra in luogo fresco ed asciutto. Una volta aperto, consumare rapidamente.

DISTRIBUITO DA:

Le informazioni qui riportate sono vere e accurate in accordo con le nostre conoscenze; tuttavia esse non vanno considerate come una garanzia espressa o implicita o una condizione di vendita del prodotto in quanto le condizioni reali di applicazione sono al di fuori del nostro controllo. L'utente è sempre tenuto a rispettare la legislazione e gli standard di salute e sicurezza vigenti.



LIEVITI ENOLOGICI



BATTERI ENOLOGICI



NUTRIENTI E PROTETTORI



LIEVITI NATIVI SPECIFICI



ENZIMI



CHITOSANO



SOLUZIONI PER IL VIGNETO

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture