



PARA A FERMENTAÇÃO DE UVAS DE CLIMA QUENTE E MODERADO, COM BAIXA ACIDEZ CONTRIBUI PARA UMA ESTRUTURA DE TANINOS INTENSA DO INÍCIO AO FIM DO PALATO E PARA UMA MAIOR ESTABILIDADE DA COR

LALVIN ICV D21™ FOI ISOLADA POR DOMINIQUE DELTEIL NA VINDIMA DE 1999 EM PIC SAINT LOUP (LANGUEDOC) DURANTE O PROGRAMA DE OBSERVAÇÃO E CONSERVAÇÃO DE MICROFLORA DO ICV. SELECIONADA PARA DESENVOLVER AS CARACTERÍSTICAS DAS UVAS PROVENIENTES DE "TERROIRS" MEDITERRÂNEOS COM FORTE POTENCIAL QUALITATIVO E PARA RESISTIR A CONDIÇÕES DIFÍCEIS DE FERMENTAÇÃO DERIVADAS DE UVAS EM PLENA MATURAÇÃO.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

O LALVIN ICV D21™ liberta polissacáridos reactivos aos polifenóis. Estes polissacáridos contribuem para uma intensidade redonda e de paladar médio. Estes atributos tendem a reduzir a expressão dos caracteres de compota cozida em vinhos muito maduros e concentrados de Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Barbera e Nebbiolo. LALVIN ICV D21™ contribui para um perfil aromático estável com uma biossíntese importante de compostos voláteis florais e frutados (β -ionona, hexanoato de etilo).

LALVIN ICV D21™ pode também reduzir a expressão de caracteres herbáceos, nomeadamente no Cabernet Sauvignon. Quando loteados com vinhos fermentados com LALVIN ICV D254™ e LALVIN ICV D80™, LALVIN ICV D21™ aporta frescura, fruta intensa e sustentada e sensações vivas que começam no palato inicial e continuam até ao final.

A cinética de fermentação de LALVIN ICV D21™ é muito intensa, mesmo em mostos com baixo teor de nutrientes e altas temperaturas. Esta levedura pode também ser utilizada em uvas brancas maduras / fermentação em barrica onde se pretende aromas de fruta fresca, acidez e volume. Os vinhos rosés fermentados com LALVIN ICV D21™ apresentam uma fruta vermelha mais intensa, volume e equilíbrio.

PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ Temperaturas ótimas de fermentação: 15-30 °C
- ▶ Tolerância ao álcool $\leq 16\%$ álcool
- ▶ Fase de latência média
- ▶ Velocidade de fermentação moderada
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Compatível com bactérias malolácticas
- ▶ Alta exigência em azoto assimilável
- ▶ Produção média de acidez volátil
- ▶ Baixa produção de SO₂
- ▶ Baixa produção de SH₂
- ▶ Baixa produção de espuma
- ▶ Libertação importante de polissacáridos

*sujeito a condições da fermentação

DOSAGEM E MODO DE UTILIZAÇÃO

Dosagem: 20 a 40 g/hL

A. REIDRATAÇÃO SEM PROTETOR DE LEVEDURAS

1. Reidratar em 10 vezes o seu peso em água a 35 - 40 °C.
2. Deixar repousar 20 minutos e agitar lentamente
3. Misturar a levedura reidratada com um pouco de mosto, ajustando gradualmente a temperatura da suspensão de levedura para que fique a 5-10 °C da temperatura do mosto.
4. Inocular no mosto.

B. REIDRATAÇÃO COM UM PROTETOR DE LEVEDURAS

Em mostos com elevado potencial alcoólico ($> 13\%$ v/v), com baixa turbidez (< 80 NTU) ou outras condições difíceis, recomenda-se a utilização da gama GO-FERM™ (protetor de leveduras) durante a reidratação das leveduras. Seguir as instruções de reidratação de acordo com o produto GO-FERM™ selecionado.

NOTAS:

O tempo total de reidratação não deve exceder 45 minutos. É fundamental utilizar um recipiente limpo para reidratar a levedura. A reidratação diretamente no mosto não é aconselhável. Assegurar que a nutrição da levedura é corretamente gerida durante a fermentação.

EMBALAGEM E ARMAZENAMENTO

500g

Conservar em local fresco e seco. Após abertura utilizar rapidamente.

Garantimos a qualidade deste produto na sua embalagem de origem e utilizado de acordo com a data de validade e condições de armazenamento. A informação presente neste documento é verdadeira e baseada no nosso conhecimento atual, no entanto não deverá ser considerada como uma garantia expressa ou uma condição para venda deste produto.