



VOLUME EM BOCA, GRANDE ESTRUTURA A MEIO DO PALATO, E TANINOS INTENSOS COM INTENSIDADE DE FRUTOS VERMELHOS

LALVIN ICV D80™ É UMA ESTIRPE SELECIONADA EM 1992 NA DO CÔTE RÔTIE POR DOMINIQUE DELTEIL (ICV, FRANÇA) ENTRE 178 DIFERENTES LEVEDURAS NO VALE DO RÔDANO. FOI SELECIONADA A PARTIR DE MOSTOS COM ELEVADO TEOR DE AÇÚCARES, BAIXO TEOR DE AZOTO E ELEVADA CONCENTRAÇÃO DE POLIFENÓIS.

APLICAÇÃO E RESULTADOS

A **LALVIN ICV D80™** confere aos tintos um elevado volume, uma grande sensação em boca a meio do palato e taninos intensos de grão fino. É uma das melhores leveduras para otimizar o volume e é caracterizada por fruta madura, aromas de tabaco fresco e um final de alcaçuz. A sua elevada produção de ésteres de ácidos gordos acentua os aromas ricos e concentrados normalmente encontrados em variedades como a Syrah, ao mesmo tempo que realça a individualidade em castas menos aromáticas. É uma boa escolha para tintos envelhecidos em barricas devido ao impacto significativo na estrutura e estabilidade da cor.

Os vinhos elaborados com esta levedura apresentam uma acidez perceptível mais elevada do que os vinhos fermentados com a **LALVIN ICV D47™** e **LALVIN ICV D254™**. Quando loteados com vinhos fermentados pela **LALVIN ICV D254™** e **ENOFERM SYRAH™**, os vinhos fermentados pela **LALVIN ICV D80™** produzem uma maior intensidade tânica no lote.

PROPRIEDADES*

- ▶ *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- ▶ Temperatura ótima de fermentação: 15 a 28°C
- ▶ Tolerância ao álcool ≤ 16% (v/v)
- ▶ Fase de latência curta
- ▶ Velocidade fermentativa média permitindo macerações longas
- ▶ Fator competitivo («Killer K2») ativo
- ▶ Compatível com bactérias malolácticas
- ▶ Exigências altas em azoto assimilável
- ▶ Necessidade de diversos arejamentos durante a fase tumultuosa da fermentação
- ▶ Forte consumo de SO₂ durante a fermentação
- ▶ Baixa produção de acidez volátil
- ▶ Baixa produção de SO₂
- ▶ Escassa produção de espuma

*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.