

Уже более 25 лет Lallemand занимается селекцией естественных (диких, природных) винных дрожжей. Отвечая на вызов сложных условий брожения, Lallemand разработал новую технологию производства природных дрожжей, – YSEO<sup>®</sup> – которая оптимизирует надежность алкогольной ферментации, сводя к минимуму риск образования побочных тонов.

Дрожжи YSEO<sup>®</sup> на 100% натуральные и не являются ГМО.

### **Описание**

Lalvin ICV D47<sup>®</sup> – это штамм селекционированный в коммуне Сюз-ля-Роусс (аппеласьон Кот-дю-Роне) для производства полнотелых сброженных в бочках Шардоне. В случае выдержки на дрожжевом осадке стимулирует развитие пряных тонов (тонов специй) с нотками цитрусовых и тропических фруктов.

Дрожжи Lalvin ICV D47<sup>®</sup> отличается высокой способностью синтезировать полисахариды, также они известны как генератор ярко выраженных фруктовых тонов и высокой экстрактивности. На большинстве белых сортов винограда эти дрожжи производят вина с тонами спелых фруктов или джемовыми ароматами. Благодаря этим ароматам, кюве сброженное на Lalvin ICV D47<sup>®</sup>, являются хорошим источником комплексности в купаже.

Кроме прочего, Lalvin ICV D47<sup>®</sup> вносит свой вклад в шелковистость и стойкость вина.

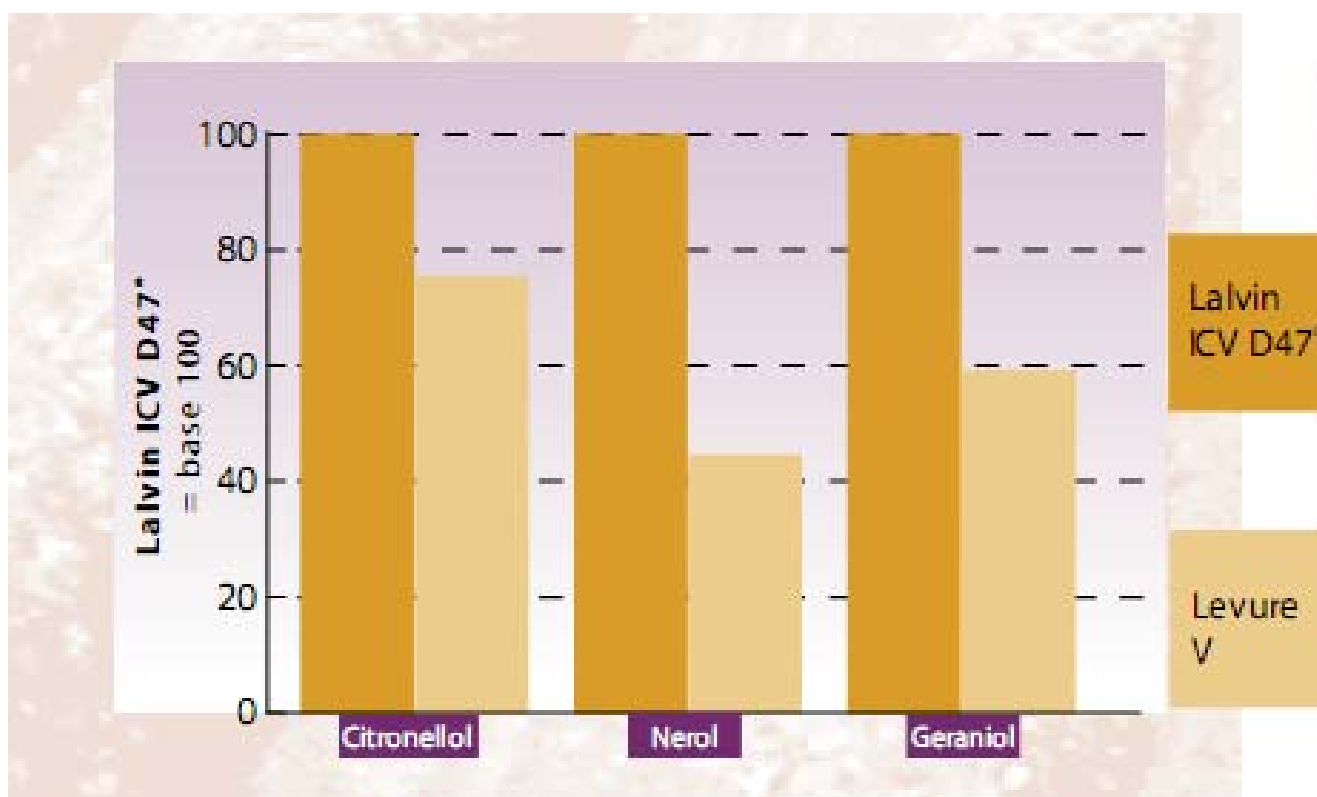
Превосходные результаты получаются при сбраживании Шардоне в дубовых бочках.

### **Микробиологические и винодельческие свойства**

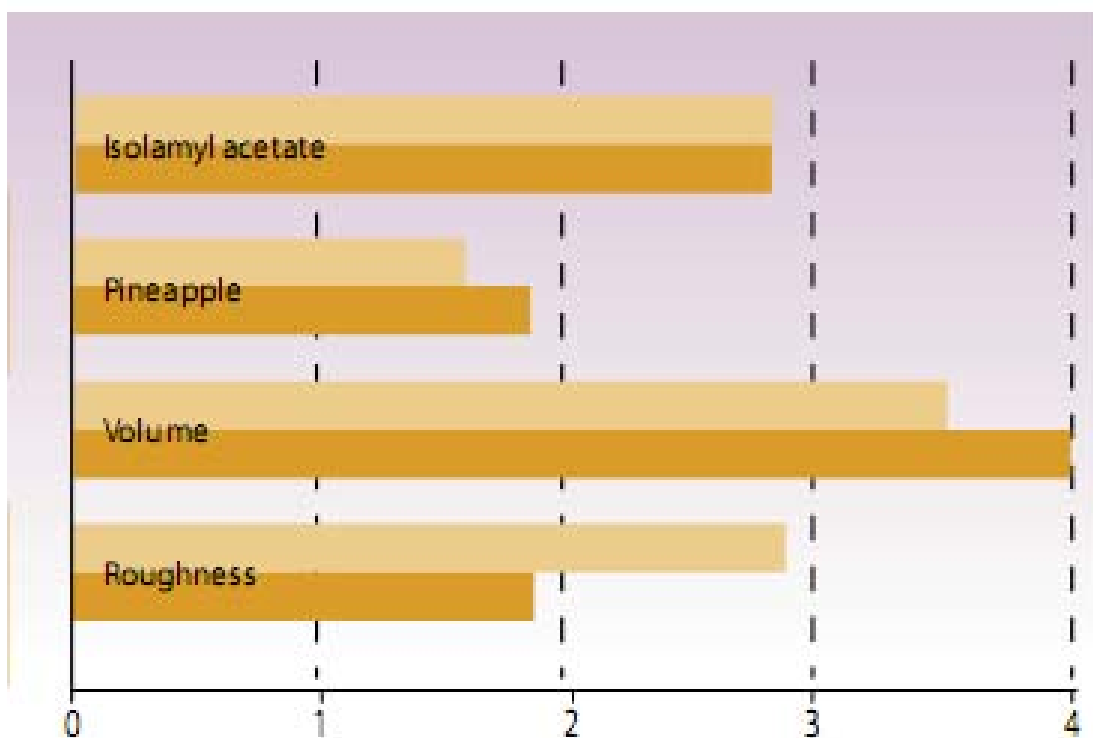
- *Saccharomyces cerevisiae* var . *cerevisiae*
- Конкурентный фактор
- Алкогольная толерантность – до 14 %, но при хороших условиях брожения, процесс может продолжаться и дальше
- Короткая лаг-фаза

- Умеренная скорость брожения
- Температурный оптимум от 15 до 30 °С
- Чувствительность к пониженным температурам (<15°C) в осветленном сусле
- Позитивное взаимодействие с молочнокислыми бактериями *Oenococcus oeni*
- Низкое потребление ассимилированного азота
- Высокое накопление полисахаридов в процессе брожения
- Низкое накопление H<sub>2</sub>S-ацетальдегида: лучшее накопление диоксида серы
- Низкое накопление летучих кислот: в среднем 25г/л уксусной кислоты
- Накопление SO<sub>2</sub>: очень низкий уровень на момент завершения брожения
- Низкое накопление H<sub>2</sub>S
- Низкое образование пены
- Хорошее осаждение дрожжей, при чем дрожжи образуют компактный слой
- Среднее потребление кислорода (как фактора выживания)

### Ароматика



Влияние ICV D47<sup>®</sup> на концентрацию сортовых летучих терпеновых соединений, Мускат 1991 (R&D ICV)



Влияние Lalvin ICV D47<sup>®</sup> на вкусовой и ароматический профиль белых вин, 1996 (R&D ICV)

### Дозировка

Производство белого вина: 25-40 г/Гл

### Руководство к использованию

- 1) Регидратировать (растворить) в десятикратном весе воды (температура 35-40 °C).
- 2) Растворить, аккуратно помешивая, подождать 20 минут.
- 3) Внести в сусло. Разница между температурой сусла и дрожжевой разводкой не должна превышать 10 °C (в случае возникновения каких-либо сомнений, пожалуйста, свяжитесь с Вашим поставщиком или Lallemand).
- 4) Вся процедура регидратации не должна превышать 45 минут.
- 5) Необходимо регидратировать дрожжи в чистой емкости.
- 6) Регидратация в сусле нежелательна.