



ICV D254

Saccharomyces cerevisiae
Mediterrán stílusú vörös és fehér borokhoz

A termék rövid leírása

A törzset 1997-ben izolálták, Syrah erjesztésekből egy Costieres de Nimes térségbeli pincészetben, a Rhone-völgyében, a Cooperatif du Vin (ICV) által. 3000 izolátum szűrése után, 450 mintát teszteltek a borászati tulajdonságaik alapján, majd a végén kiválasztották a Lalvin ICV D254™ -et.

A törzs borászati tulajdonságai

- Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae
- Optimális erjedési hőmérséklet: 15-30 ° C
- Alkohol tolerancia 16%
- Közepes relatív nitrogénigény (ellenőrzött laboratóriumi körülmények között)
- Rövid LAG fázis és mérsékelt erjedési intenzitás.
- Alacsony YAN-körülmények között alacsony H₂S-termelés.
- Alacsony relatív potenciál a SO₂-termeléshez.
- MLF kompatibilisnek tekinthető. Nagyon kedvező a malolaktikus fermentációra. Az élesztő és a baktériumok együttes beoltása lehetséges.
- Killer faktor: semleges
- Nagyon alacsony habtermelő hajlam.
- A javasolt fajták a Cabernet Sauvignon, a Pinot Noir és a Shiraz, de Chardonnay-hoz is használható (hordós erjesztés ajánlott).

Érzékszervi tulajdonságok

A vörösborokban a Lalvin ICV D254™ közepes intenzitású gyümölcsösséget eredményez, gyakran szilva, szeder és édesgyökér aromatikával. Jó struktúrával rendelkező, vastag és hosszú lecsengésű bort eredményez finom tanninszerkezettel. Az antocianinok és a tanninok extrakciója magas.

A Lalvin ICV D254™-et Chardonnay-hez is használják, ahol vajás, tejszínes, füstös és diós karaktereket emeli ki. Ajánlott Lalvin D47™-el erjesztett borral házasítani, ami sokrétű gyümölcsösséget és igazán különleges, összetett bort eredményez.

Nagy mennyiségben termel poliszacharidot, ezzel hozzájárulva a kerek ízérzethez és a jó egyensúlyhoz a szájban.

Alkalmazás és adagolás

A megfelelő élesztőszám eléréséhez célszerű a direkt beoltás, melynél a szárított élesztőt tízszeres mennyiségének megfelelő melegvízben (35-40C°) rehidratáljuk, először 5 percig keverés nélkül, majd további 10 percig időnként keverve. Az így kapott szuszpenziót az erjesztendő musthoz öntjük. Fontos, hogy az előírt rehidratálási időt és az ajánlott hőmérsékletet pontosan betartsuk.

Javasolt adagolás:

Fehérborhoz: 25-30 g/hl

Vörösborhoz: 25-30 g/hl

Termékismertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadók. 2020.07.27.

Kertrade Italtechnológia Kft.

2336 Dunavarsány,

Neumann János utca 26.

Adószám: 12045077-2-13

Cégjegyzékszám: 13 09 221379

+36 24 534 080

+36 70 391 5698

borkezeles@kertrade.hu

Erste Bank Hungary Zrt.

HUF 11600006-00000000-73699534

EUR HU75 11600006-00000000-73699565

Swift code: GIBA HUHB

www.borkezeles.hu

www.boraszatilabor.hu

www.flextank.hu

www.buchervaslin.hu

www.kertrade.hu