

LALVIN ICV D254

Активные сухие дрожжи рода
Saccharomyces cerevisiae

ПРОИСХОЖДЕНИЕ

Дрожжи ICV D254 выделены Институтом Виноделия ICV (Франция) в 1987г из более чем 3000 штаммов, используемых для брожения суслу с высоким содержанием сахара и низким содержанием усвояемого азота.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Дрожжи ICV D254 нейтрального фенотипа, образуют мало пены, демонстрируют умеренную скорость брожения при быстром старте. Диапазон температур брожения 10-30°C, терпимость к алкоголю 16%. Хорошо осаждаются, производят незначительное количество диоксида серы, ацетальдегидов и этил ацетата. Одним из ключевых условий выбора ICV D254 является способность дрожжей к брожению суслу с очень низким содержанием усвояемого азота, а именно до 45 мгN/л.

АРОМАТ

ICV D254 придает красным винам аромат зрелых фруктов, кедра и можжевельника, которые, однако, не доминируют над сортовыми особенностями. Производит меньшее количество высших спиртов и уксусных эфиров, что ослабляет цветковые ароматы. Повышенное производство жирных кислот придает мягкий пряный аромат. Когда ICV D254 используется для брожения Шардоне в бочках, виноматериал приобретает выраженные ароматы ириса, дыма, лесного ореха и миндаля, в то время как ароматы груши и ананаса ослабляются.

ВКУС

Вина, произведенные с применением ICV D254 характеризуются хорошей полнотой с мягким и длительным послевкусием. Фруктовые ноты хорошо ощущаются средним небом, а послевкусие мягкое и

пряное. Раса может применяться в производстве как столовых так и выдержанных вин.

ВЫДЕРЖИВАНИЕ ВИНМАТЕРИАЛА

ICV D254 обеспечивает требуемое обволакивание танинов, необходимое для дальнейшего выдерживание виноматериала в бочках. Хорошая стабильность и интенсивность окраски обеспечивается благодаря процессу танино-антоцианиновой конденсации. Стабилизация красящих веществ обеспечивает их способность противостоять окислению в процессе брожения на мезге и выдерживанию в бочках.

ПОДГОТОВКА К ВНЕСЕНИЮ

Дрожжи разводятся в воде из расчета одна упаковка (500г) на 5 литров воды имеющей температуру 35-40°C. Температура воды не должна превышать 40°C во избежание повреждения дрожжей. Смесь осторожно перемешивают для удаления комков и выдерживают в течение 15-20 минут (но не более 30 минут!), а затем снова осторожно перемешивают. Медленно (в течение 5 минут) смесь смешивают с равным объемом суслу. Это позволяет дрожжам пройти акклиматизацию и избежать температурного шока при быстром охлаждении до температуры суслу.

ХРАНЕНИЕ

Дрожжи хранят в сухом прохладном месте при температуре 5-15°C. Потеря активности может составлять до 5% в год при 5°C и 20% в год при 25°C. Извлеченные из оригинальной упаковки при соблюдении условий хранения дрожжи полностью сохраняют свою активность в течение 3-х месяцев.



www.lallemandwine.com