# LALVIN ICV SunRose™

***Saccharomyces cerevisiae***

## *Mejora la frescura y el carácter de frutos rojos en tus vinos rosados*

## Descripción

- **LALVIN ICV SunRose™** es una levadura enológica seleccionada aislada de la naturaleza y específicamente recomendada para vinos rosados donde se busca un perfil de frutos rojos. **LALVIN ICV SunRose™** da lugar a vinos elegantes y complejos, con redondez y equilibrio en boca, conservando la frescura.

  Seleccionada en colaboración con el Institut Coopératif du Vin (ICV) **LALVIN ICV SunRose™** es especialmente adecuada para las variedades de uva mediterráneas.

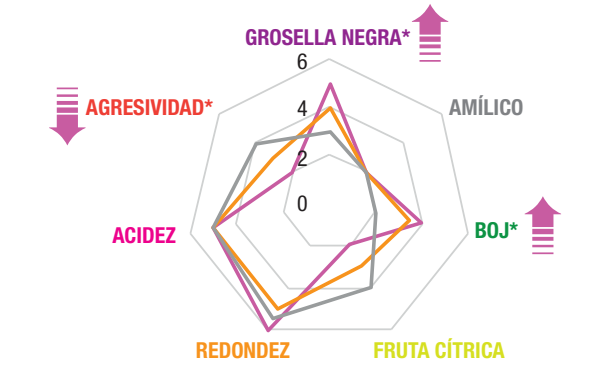
## Beneficios

- **LALVIN ICV SunRose™** favorece el desarrollo de aromas frescos y afrutados y es apta para diferentes procesos (sangrado, prensado directo), conservando la frescura que buscan los amantes del rosado.

  Desarrolla volumen y redondez en boca, aportando un equilibrio muy buscado en los rosados modernos.

  Con excelentes tasas de implantación, baja producción de acidez volátil incluso en uvas con alto contenido inicial de azúcar y carácter robusto, **LALVIN ICV SunRose™** es perfectamente adecuada para la fermentación de uvas maduras.

Ensayo comparativo en vino rosado Syrah




Análisis sensorial realizado por un panel de expertos de 10 jueces
* Nivel de significancia = 10%

## Propiedades

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Factor competitivo: K2 positivo
- Temperatura de fermentación recomendada: 14-20 ° C
- Velocidad de fermentación constante y moderada
- Necesidades medias en nitrógeno
- Bajo potencial de producción de $SO_2$ y acetaldehído
- Tolerancia al alcohol 16% v / v

## Instrucciones de uso

- Dosis: 20 a 40 g / hL.

1. Rehidratar la levadura en 10 veces su peso en agua (temperatura entre 35ºC y 40ºC).
2. Disolver mediante ligera agitación y esperar 20 minutos.
3. Añadir al mosto. La diferencia de temperatura entre el mosto a inocular y el medio de rehidratación no debe ser superior a 10ºC (si es necesario, aclimatar la temperatura del medio añadiendo mosto lentamente).
4. El tiempo total de rehidratación no debe exceder 45 minutos.
5. Es crucial utilizar un recipiente limpio para la rehidratación.
6. No se recomienda la rehidratación en mosto.

## Embalaje y almacenaje

- Disponible en 500 gy 10 kg
- Guardar en un lugar fresco y seco
- Para ser utilizado una vez abierto

YSEO™ PROCESS
Research in collaboration with Washington State University

YSEO™ significa seguridad de la levadura y optimización sensorial, un proceso de producción de levadura exclusivo de Lallemand para satisfacer las exigentes condiciones de fermentación. Si bien no todas las levaduras se benefician de este proceso, YSEO™ mejora la confiabilidad de la fermentación alcohólica al mejorar la calidad y el rendimiento de la levadura y reduce el riesgo de desviaciones organolépticas incluso en condiciones difíciles. Las levaduras YSEO™ son 100% naturales y no OGM.

*La información aquí presente es cierta y procede de lo mejor de nuestro conocimiento. Sin embargo, esta ficha técnica no debe ser considerada como una garantía expresa o que implique o sea condición de venta de este producto. Esta ofrecida sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de aplicación están fuera de nuestro control. Esto no libera al usuario de respetar la legislación vigente y normas de seguridad y salud en vigor.*

DISTRIBUIDO POR:

Distribuido por:
LALLEMAND BIO, S.L.
Tel: 902 88 41 12 / Fax: 902 88 42 13
*lallemandbio@lallemand.com*

*Mayo 2021*