

FLAVIA®

MP 346

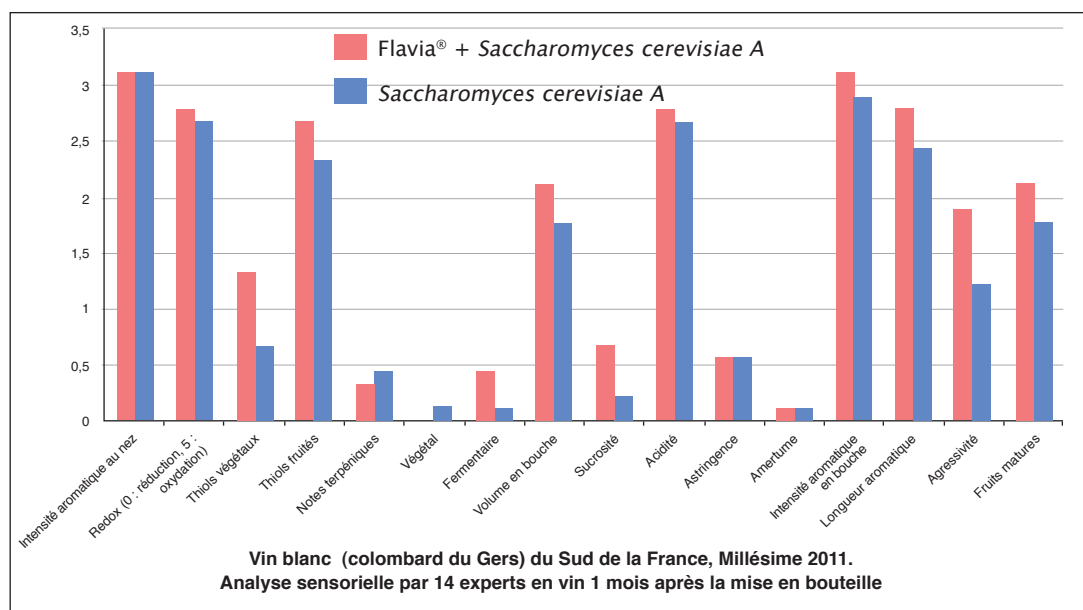


La grande variété de levures naturelles sélectionnées reflète la biodiversité de la microflore présente au cours de la fermentation alcoolique des vins. Cependant, cet univers est encore sous-exploité au regard du grand nombre d'espèces et de sous-espèces (autres que *Saccharomyces*) qui sont présentes dans la plupart des moûts de raisins. Au cours de la fermentation spontanée, l'activité microbienne engendre une succession d'activités enzymatiques qui contribuent sans aucun doute, positivement ou négativement, à la complexité aromatique et à la diversité des vins. Avec Level² Solutions, Lallemand innove en introduisant de nouvelles espèces et de nouveaux modes de gestion des fermentations alcooliques (Inoculation séquentielle) maîtrisés et sécurisés qui ouvrent de nouveaux horizons aux vinificateurs.

SUR-EXPRIME LE POTENTIEL AROMATIQUE DES CÉPAGES DES VINS BLANCS & ROSÉS

Flavia® est une levure naturelle sélectionnée par l'Université de Santiago du Chili (USACH) pour ses activités enzymatiques α -L-arabinofuranosidase. Il s'agit d'une culture pure de *Metschnikowia pulcherrima*. Utilisée en inoculation séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée appropriée, étudiée et recommandée par Lallemand, Flavia®, pendant la fermentation alcoolique, aura un impact sur la formation des arômes variétaux (terpènes et les thiols volatiles) des raisins.

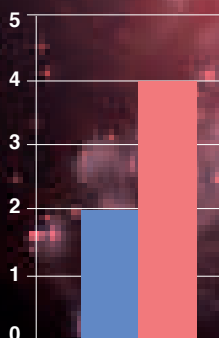
- Espèces : *Metschnikowia pulcherrima*.
- Potentiel aromatique élevé: Augmente les arômes terpéniques et de thiols.
- Tolérance à l'alcool basse: L'utilisation de protecteurs de levure tel que Natstep® est recommandée.
- Nécessité d'être utilisée lors de l'inoculation séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée et recommandée par Lallemand.
- Besoins en azote:
 - en cas de teneur en azote assimilable basse (<100 mg/L): addition de nutriment complexe (20 g/hL) au début de la FA (après l'inoculation de la Flavia®) + addition de 20 g/hL de nutriment complexe après l'inoculation de la *Saccharomyces cerevisiae*.
 - En cas de teneur en azote assimilable modérée (100 mg/L < YAN < 200 mg/L) : addition de nutriment complexe (30 g/hL) à une densité de 1040.



FLAVIA®

MP 346

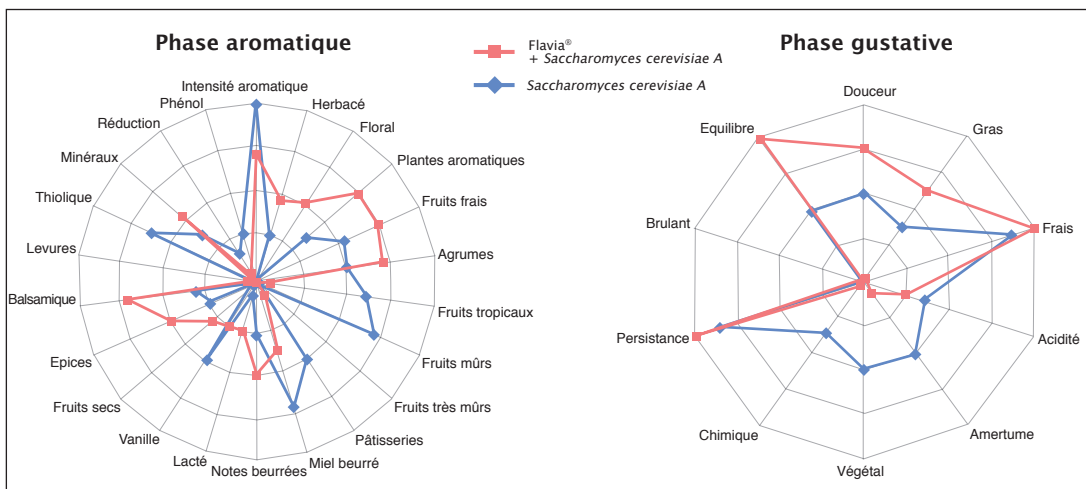
Panel professionnel – Alvarinho 2011 du Portugal



Saccharomyces cerevisiae A

Flavia® + Saccharomyces cerevisiae A

Résultats de préférence



Flavia® + Saccharomyces cerevisiae A

"Floral, plantes aromatiques, fruits frais, balsamique et épices. Sensation de rondeur, douceur et gras en bouche"

Note: Augmente la qualité aromatique globale après élevage sur lies fines.

Saccharomyces cerevisiae A

"Fruits tropicaux, fruits mûrs, pâtisseries et miel.

Nous recommandons fortement une levure Saccharomyces cerevisiae connue pour produire un taux élevé de thiols.

DOIT ETRE UTILISEE LORS DE L'INOCULATION SEQUENTIELLE SUIVANT CES RECOMMANDATIONS

Disposition de préparation du moût :

Avant l'inoculation, assurez-vous que le taux en SO₂ libre est inférieur à 15 mg/L.

1^{ER} INOCULATION : FLAVIA®

Inoculation à 25 g/hL : réhydrater la levure dans 10 fois son poids en eau à 30 °C. Après 15 minutes, remuer délicatement.

Pour la réhydratation des levures, ajuster la température du moût et éviter un choc thermique, combiner lentement une quantité égale de moût avec la solution de réhydratation de levure (cette étape aura peut être besoin d'être répétée). La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

2ND INOCULATION : SACCHAROMYCES CEREVISIAE A

Après 24 heures, inoculation à 25 g/hL de la levure Saccharomyces cerevisiae sélectionnée recommandée (pour plus d'informations contactez votre distributeur) avec un protocole de réhydratation de levure Saccharomyces cerevisiae standard (dans de l'eau à 37°C, 20 à 30 minutes).

Sachet de 125 g et de 500 g.
Stocker 24 mois à 4°C, dans le sachet d'origine non-ouvert.

Distribué par

MARTIN VIALATTE

CONDITIONNEMENT
ET STOCKAGE