

## Sécurité Fermentaire et Qualité des eaux-de-vie

### Applications

- Les vins destinés à la distillation ne sont qu'une étape dans l'obtention des eaux-de-vie, et de ce fait requièrent certaines qualités propres à ce procédé particulier.
- Les contraintes principales de vinification sont les suivantes : fermentation rapide de moûts non débourbés et non sulfités. La fermentation malo-lactique (non obligatoire) ne doit pas être difficile à déclencher si elle est souhaitée, et les vins à distiller doivent présenter de faibles concentrations en certains composés (alcools supérieurs, éthanal, acétate d'éthyle, composés soufrés volatiles.)
- Pour répondre à ces exigences et permettre l'obtention d'eaux-de-vie de qualité, la levure LALVIN® FC9 a été sélectionnée sur le terroir des Charentes par le BNIC et l'Université de Nantes en collaboration avec Lallemend. Cette levure, dominante en fin de fermentation appartient à une famille de levures bien représentées dans la région.

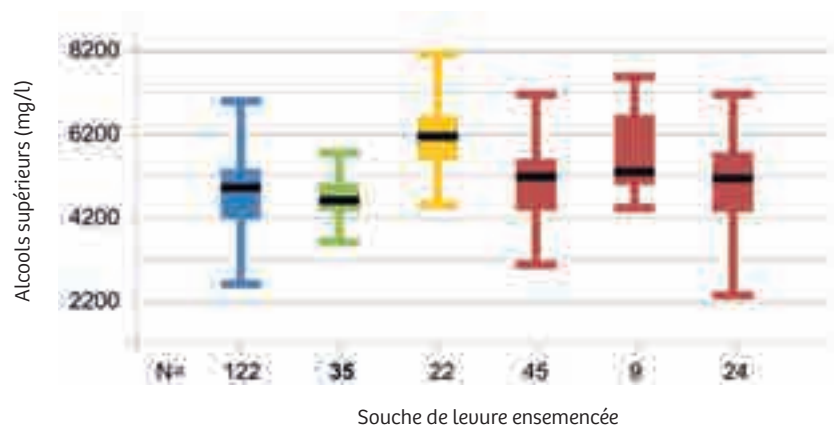
### Caractéristiques techniques

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Facteur killer K2 : Excellente implantation dans le milieu
- Très bonne implantation
- Phase de latence très courte
- Vitesse de fermentation rapide
- Bonne tolérance à l'alcool
- Besoins très faibles en azote assimilable
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production de SO<sub>2</sub> et H<sub>2</sub>S: due aux faibles besoins en N<sub>2</sub> assimilable
- Faible production de mousse
- Dégradation d'environ 20% d'acide malique
- Faible production d'alcools supérieurs
- Faible production d'éthanal
- Favorise la FML
- Conseillée pour distillations sur lies fines

## Qualité des vins de chauffe

LALVIN® FC9 produit en moyenne moins d'alcools supérieurs que les autres levures, et de façon beaucoup plus régulière :

Comparaison des productions d'alcools supérieurs entre différentes souches, mesurées par analyse de microdistillats.  
Programme de sélection de levures : développement de souches régionales; journée technique de la station viticole, 1995



## Mise en œuvre

- Pour les conditions de vinification des vins blancs : 20 à 30 g/hL
  - 1) Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température comprise entre 35 et 40°C).
  - 2) Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
  - 3) La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes.
  - 4) La différence de température entre le moût à ensemencer et la milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C (en cas de doute contactez votre distributeur ou la société Lallemand SAS).
  - 5) Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
  - 6) La réhydratation dans du moût de raisin n'est pas souhaitable.



## Conditionnement et stockage

- Disponible en sachet de 500g.
- Utiliser une fois ouvert.

Distribué par :