

SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
CEREVISIAE

**LALVIN**

PRÉSERVE ET SOUTIENT  
LA RICHESSE  
POLYPHÉNOLIQUE

SÉLECTION TERROIR

*Vignoble*

**CÔTES  
DU RHÔNE**

**LALVIN  
RHÔNE  
2323®**



**YSEO**  
PROCESS  
Yeast Security Optimization

Grâce à son nouveau procédé YSEO®, Lallemand obtient des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques actuelles et à venir. Ces levures naturelles sous forme sèche ont bénéficié de conditions de production tout à fait particulières et conservent les caractéristiques de la souche sélectionnée. En renforçant naturellement la **biodisponibilité** des micronutriments essentiels, ce procédé permet **d'augmenter la résistance de la levure** et donc d'accroître sa capacité d'adaptation aux conditions de fermentations difficiles tout en réduisant les risques fermentaires et les déviations organoleptiques possibles.

## APPLICATIONS

Lalvin Rhône 2323® a été sélectionnée par le service technique d'Inter-Rhône à partir d'une collection de 1500 levures dans les vignobles de la Vallée du Rhône.

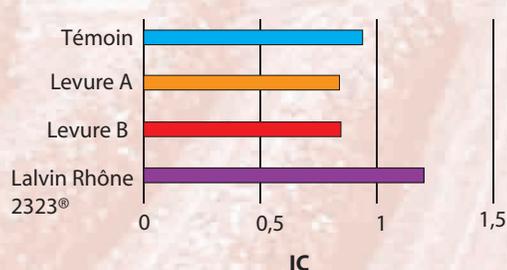
Le climat de cette région, chaud et sec, donne des moûts riches en alcool qui peuvent rendre la vinification parfois difficile. L'utilisation de la levure Lalvin Rhône 2323® permet d'obtenir des fermentations régulières et complètes. De plus, elle a de bonnes capacités à fermenter ces moûts très riches en sucres, sans risque de déviation.

Les vins fermentés avec cette levure sont riches en composés phénoliques, qu'il s'agisse d'anthocyanes ou de tanins. Lalvin Rhône 2323® optimise le potentiel des cépages rouges, tel que le Grenache noir, aux aptitudes couleur-structure limitées.

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Possède le facteur killer
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation régulière
- Gamme de température de fermentation optimale : 15 à 28°C
- Besoin important en azote assimilable
- Faible production d'acidité volatile : de l'ordre de 0,2 à 0,3 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Faible production d'H<sub>2</sub>S

## MAÎTRISE DE LA COULEUR ET DE L'ACIDITÉ VOLATILE



Influence de la levure sur l'indice de couleur (IC) en fin de fermentation alcoolique, Grenache, (CIVCRVR, 1994).

Cépages	Levures	Degré % vol.	AV g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	IC	DO280 nm
Grenache	<b>Lalvin Rhône 2323®</b>	13,35	<b>0,27</b>	<b>5,1</b>	<b>50,3</b>
	A	13,5	0,35	4,5	47,4
	B	13,4	0,3	4,6	47,3
Syrah	<b>Lalvin Rhône 2323®</b>	13,1	<b>0,31</b>	<b>21,1</b>	89,7
	A	13,45	0,38	20,9	90,1
	B	12,8	0,38	18,5	81,8

Caractéristiques de vins élaborés avec différentes levures (*Le Vigneron, 1996*).

## DOSE D'UTILISATION

Vinification en rouge et rosé : 20 à 40 g/hL

## CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

- 1° Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C.
- 2° Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- 3° Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- 4° La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- 5° Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- 6° La réhydratation directe dans du moût est déconseillée.
- 7° Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de Go-Ferm Protect®.

Sélectionné  
et produit par:

**LALLEMAND**

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins

B.P. 59

31702 Blagnac CEDEX

tel: +33(0)5 62 74 55 55

fax: +33(0)5 62 74 55 00

[www.lallemantwine.com](http://www.lallemantwine.com)

Distribué par: