

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE

LALVIN

ÉLABORATION
DE VINS COLORÉS
ET ÉPICÉS

SÉLECTION TERROIR

Vignoble

CÔTES DU RHÔNE

LALVIN
RHÔNE[®]
2056[®]



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 2056[®] a été sélectionnée à partir d'une collection de plus de 1500 levures par Inter-Rhône et l'Institut Technique du Vin (ITV). Elle contribue à l'expression du style des vins de type rhodanien. Particulièrement résistante à l'alcool, cette levure permet la révélation des arômes variétaux, notamment fruits rouges et des arômes de type norisoprénoïdes (arômes de violette, pêche) de certains cépages. De plus, le potentiel en anthocyanes de ces types de vins est optimisé. Ces caractéristiques ont permis d'étendre son utilisation à de nombreux cépages. En effet, Lalvin Rhône 2056[®] permet à l'œnologue d'améliorer la teneur en polyphénols des vins rouges élaborés à partir des certains cépages tels que le gamay, la syrah, ou le grenache (en Italie le sangiovese et en Espagne le tempranillo).

Enfin, de bons résultats sont généralement obtenus sur sauvignon blanc et grenache blanc, car la levure Lalvin Rhône 2056[®] permet une bonne expression aromatique de ces cépages.

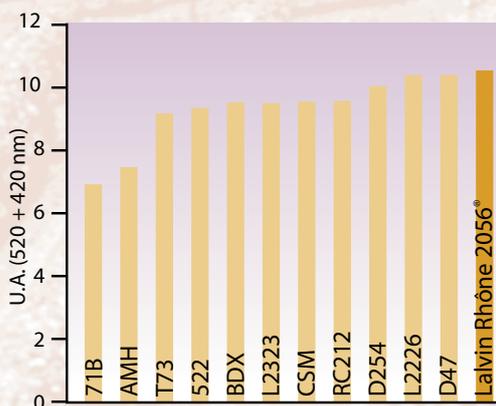


PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Possède le facteur killer
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation rapide
- Gamme de températures de fermentation optimale : 15 à 28°C

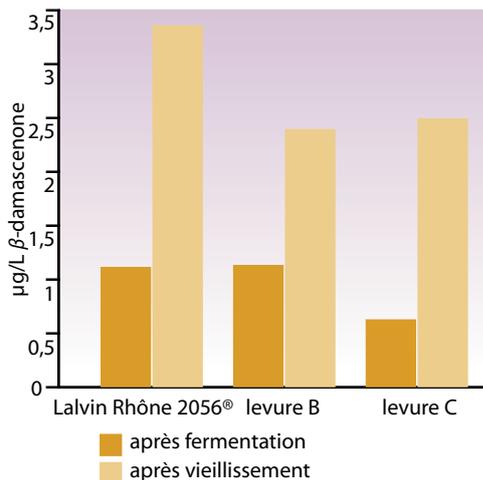
- Activité enzymatique : action positive sur les précurseurs d'arômes (dont norisoprénoïdes)
- Besoin important en azote assimilable
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : moyenne
- Production de mousse : faible

COULEUR ET ARÔMES



Comparaison de la couleur de vins de Syrah élaborés avec différentes levures (AWRI, 2001)

Explications : les norisoprénoïdes, comme la β -damascenone (odeur de pêche), sont dans le moût, sous forme de précurseurs inodores liés à un glycoside. Les activités enzymatiques de type β -glycosidase permettent donc l'hydrolyse de la liaison entre le sucre et la partie aglycone libérant ainsi la molécule responsable de l'arôme.



Production de β -damascenone par différentes souches de levure à partir de précurseurs dans un moût synthétique (Garcia, 1999)

DOSE D'UTILISATION

Vinification en blanc, rouge et rosé : 20 à 40g/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.lallemmandwine.com

Distribué par: