

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE

LALVIN

VINIFICATION
DES RAISINS
À MATURITÉ AVANCÉE

SÉLECTION TERROIR

Vignoble

CÔTES
DU RHÔNE
MÉRIDIONALES

**LALVIN
RHÔNE
2226®**



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

Dans les régions viticoles européennes méridionales et dans la plupart des pays nouveaux producteurs (Argentine, Chili, Australie, Californie...), le climat chaud et sec a pour conséquence la production de raisins de forte maturité qui donnent des moûts riches en sucre et possèdent un degré alcoolique potentiel élevé (parfois jusqu'à 16 voire 17% vol alcool).

Ces forts degrés alcooliques associés à des températures de fermentation oscillant autour de 30-35°C sont autant de conditions difficiles pour la levure. De plus, ces vins riches en alcool se doivent, pour être équilibrés, d'avoir entre autre, une structure tannique importante.

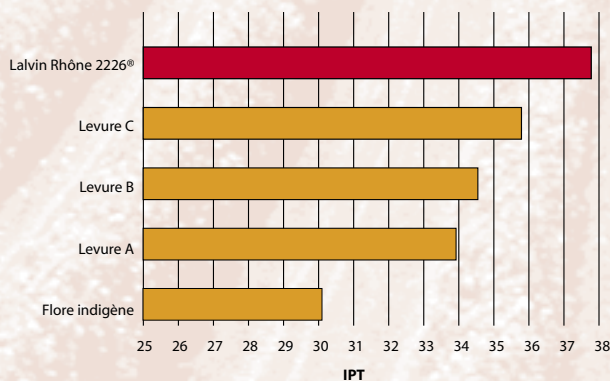
La levure Lalvin Rhône 2226® a été sélectionnée dans le vignoble des Côtes du Rhône, par le Comité Interprofessionnel des Côtes du Rhône, du Ventoux et du Tricastin.

Ayant une forte aptitude à fermenter les moûts provenant de raisins très mûrs, cette levure montre une très bonne résistance à l'alcool. De plus, son comportement vis-à-vis des polyphénols permet l'élaboration de vins de forte structure tannique. Lalvin Rhône 2226® atténue les sensations brûlantes dues à l'alcool.

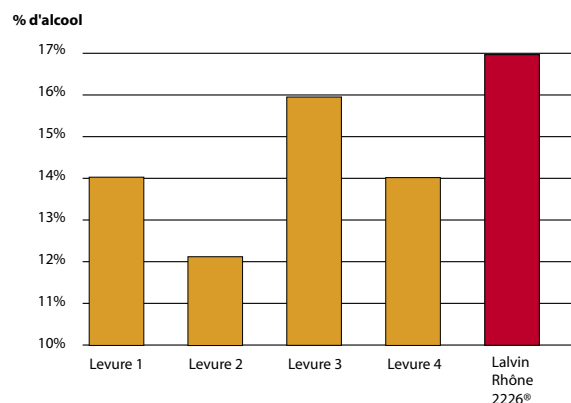
PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Possède le facteur killer K2
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 17 % alcool
- Phase de latence très courte
- Vitesse de fermentation rapide
- Gamme de températures de fermentation optimale: 15 à 28°C
- Besoin important en azote assimilable
- Faible production d'acétaldéhyde = meilleure efficacité du SO₂
- Faible production d'acidité volatile : 0,25 g/L eqH₂SO₄ en moyenne
- Production moyenne de SO₂ (de l'ordre de 40 mg/L)
- Faible production d'H₂S
- Production moyenne de mousse

STRUCTURE TANNIQUE ET RÉSISTANCE À L'ALCOOL



Effet de la levure sur le contenu en polyphénols totaux (IPT) d'un vin de gamay (Cuinier, 1994)



Comparaison de la résistance à l'alcool de quelques levures.

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 ensemencer 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: