

Saccharomyces cerevisiae

Levure naturelle sélectionnée

LALVIN RA17

SÉLECTION TERROIR

BOURGOGNE



Distribué par :

Produit par :

LALLEMAND

19, rue des briquetiers
B.P. 59
31702 Blagnac CEDEX
tel. : +33(0)5 62 74 55 55
fax : +33(0)5 62 74 55 00
www.lallemandwine.com

EXPRESSION AROMATIQUE DU PINOT NOIR

APPLICATIONS

Lalvin RA17 a été sélectionnée en Bourgogne par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). L'objectif était d'isoler une souche capable de valoriser le potentiel qualitatif et l'expression aromatique typique du Pinot Noir dans les terroirs de Bourgogne.

Lalvin RA17 est recommandée pour l'obtention de vins rouges souples et aromatiques. Elle est reconnue pour mettre en valeur les caractères variétaux.

Les vins fermentés par RA17 peuvent être assemblés avec des vins fermentés par RC212 pour obtenir davantage d'équilibre et de complexité. Elle est particulièrement intéressante sur Pinot Noir mais également sur Gamay.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % alcool
- Très bon rendement en alcool
- Vitesse de fermentation : régulière
- Températures de fermentation optimales : 30 - 35° C
- Production d'H₂S : très faible (dépend entre autres de la nutrition azotée)
- Production de mousse : faible

DOSE D'UTILISATION

Vinification en rouge

20 à 25 g/hL

Remarque : il conviendra d'adapter la dose d'utilisation en fonction de l'état sanitaire de la vendange et de la cave. Sur des moûts carencés, il est conseillé de corriger la teneur en azote assimilable.

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37-40 °C. Laisser reposer 15 minutes puis agiter de temps en temps pendant 15 minutes. Incorporer au moût.

- LA DURÉE TOTALE DE RÉHYDRATATION NE DOIT JAMAIS EXCÉDER 45 MINUTES.
- LA DIFFÉRENCE DE TEMPÉRATURE ENTRE LE MOÛT À ENSEMENCER ET LE MILIEU DE RÉHYDRATATION NE DOIT JAMAIS ÊTRE SUPÉRIEURE À 10 °C (en cas de doute contactez votre distributeur ou Lallemand).

- IL EST ESSENTIEL DE RÉHYDRATER LA LEVURE DANS UN RÉCIPIENT PROPRE.
- LA RÉHYDRATATION DANS DU MOÛT EST DÉCONSEILLÉE.

POUR EN SAVOIR PLUS

Lallemand met à votre disposition ses différentes publications techniques : *winemaking-update*, « *État de l'art* » et les *Entretiens Scientifiques Lallemand*, ainsi que ses plus récentes informations sur les interactions levures-bactéries.

Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation.

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.



www.lallemandwine.com