LEVEL² SOLUTIONS BIODIVA™

Torulaspora delbrueckii

AMÉLIORE LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE ET LE VOLUME EN BOUCHE

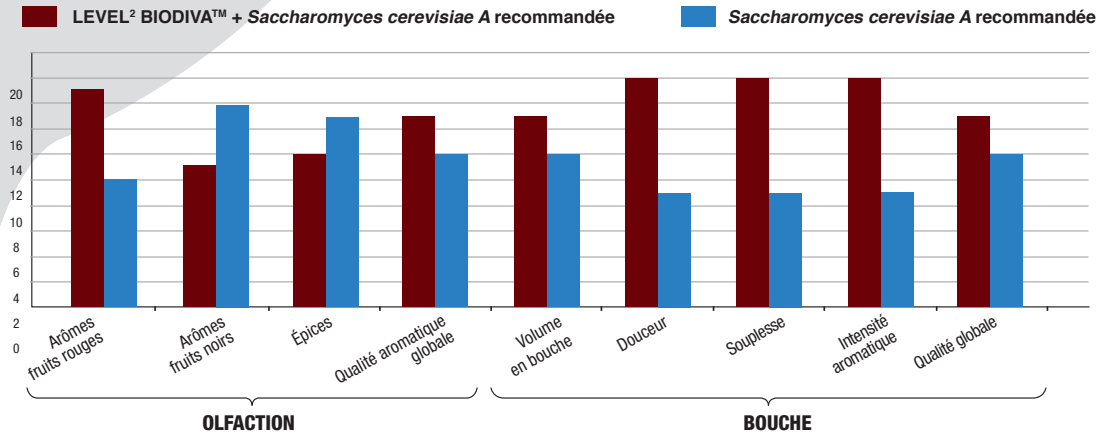
La grande variété de levures naturelles sélectionnées reflète la biodiversité de la microflore présente au cours de la fermentation alcoolique des vins. Cependant, cet univers est encore sous-exploité au regard du grand nombre d'espèces et de sous-espèces (autres que *Saccharomyces*) qui sont présentes dans la plupart des moûts de raisins. Au cours de la fermentation spontanée, l'activité microbienne engendre une succession d'activités enzymatiques qui contribuent sans aucun doute, positivement ou négativement, à la complexité aromatique et à la diversité des vins. Grâce à la R&D Lallemand Oenology, la gestion de la fermentation alcoolique (FA) par l'utilisation de levures non-*Saccharomyces* en combinaison avec *Saccharomyces cerevisiae* ouvre de nouvelles possibilités aux vinificateurs.

DESCRIPTION

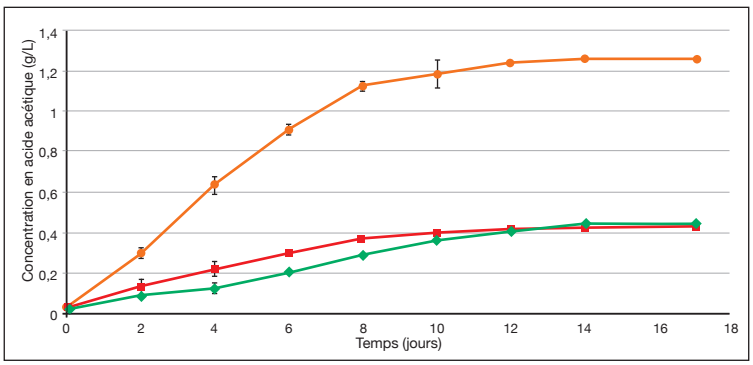
LEVEL² BIODIVA™ est une **culture pure de *Torulaspora delbrueckii*,** sélectionnée pour ses capacités à améliorer la complexité aromatique et gustative. Utilisée en inoculation séquentielle avec une levure sélectionnée compatible *Saccharomyces cerevisiae*, caractérisée et recommandée par Lallemand Oenology, LEVEL² BIODIVA™ développe la complexité aromatique du vin en favorisant la perception de certains esters. Grâce à sa capacité exceptionnelle de surproduction de polyols, LEVEL² BIODIVA™ contribue à accroître la perception de volume en bouche dans les vins blancs, rosés ou rouges. En raison de sa production d'acidité volatile faible et de son osmotolérance, LEVEL² BIODIVA™ est aussi particulièrement adaptée pour fermenter des vendanges tardives et vins de glace.

BÉNÉFICES

Essai comparatif sur Syrah (Vallée du Rhône) :
impact de LEVEL² BIODIVA™ sur le profil sensoriel - Test à l'aveugle, 27 dégustateurs.



Cool Climate Oenology and Viticulture Institute (CCOVI), Université de Brock.
Moût de vin de glace Vidal 2011.



Concentration en acidité acétique durant la fermentation du vin de glace.

- *S. cerevisiae* 734
- Taux d'inoculation *LEVEL² BIODIVA™* 50 g/hL
- Taux d'inoculation *LEVEL² BIODIVA™* 25 g/hL

PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR

LEVEL 2 SOLUTIONS

BIODIVA™

Torulaspora delbrueckii

AMÉLIORE LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE ET LE VOLUME EN BOUCHE

PROPRIÉTÉS

- Culture pure de *Torulaspora delbrueckii*
- Phase de latence : modérée.
- Tolérance à l'alcool : en cas d'élaboration des vins liquoreux haut de gamme, l'utilisation de protecteur de levure (GO-FERM PROTECT™ ou GO-FERM PROTECT EVOLUTION™) est recommandée.
- Température de fermentation optimale : >16°C.
- Production d'acidité volatile : très faible.
- Très bonne compatibilité avec la fermentation malolactique.
- Besoins en azote :

YAN (mg/L) = Azote assimilable par la levure		
< 80	80 < YAN < 150	> 150
1- Ajouter le nutiment complexe* juste après l'inoculation de BIOVIDA™		
2- Ajouter le nutiment complexe* juste après l'inoculation de la *Saccharomyces cerevisiae*	1- Ajouter le nutriment complexe* juste après l'inoculation de la *Saccharomyces cerevisiae*	1- Ajouter le nutriment complexe* juste après l'inoculation de la *Saccharomyces cerevisiae*
3- Ajouter du DAP** après une baisse de 45 points de la densité initiale	2- Ajouter le nutriment complexe*après une baisse de 45 points de la densité initiale	

** Pour la dose à ajouter, suivre les bonnes pratiques de nutrition.*
*** Phosphate diammonique.*

MISE EN ŒUVRE

Important :
Avant l'inoculation, assurez-vous que le taux en SO_2 libre est inférieur à 15 mg/L.

1ÈRE INOCULATION : LEVEL² BIODIVA™

Inoculation à 25 g/hL : réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau à 30°C.
Après 15 minutes, mélanger très doucement.
Pour aider la levure réhydratée à s'acclimater à la température basse du moût et éviter un choc thermique, mélanger doucement une quantité égale de moût avec la suspension de levures réhydratées (cette étape peut être répétée si l'écart de température initial est important).
Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes.

2ÈME INOCULATION : *Saccharomyces cerevisiae* recommandée

Après une baisse de la densité initiale de 10 à 15 points dans le moût, procéder à un deuxième ensemencement avec une levure sélectionnée *Saccharomyces cerevisiae* recommandée pour sa compatibilité avec LEVEL² BIODIVA™, en mettant en œuvre le protocole standard de réhydratation des levures *Saccharomyces cerevisiae* (eau à 37°C, pendant 20 à 30 minutes).

Pour plus d'informations, merci de contacter votre fournisseur ou Lallemand Oenology.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en sachets de 125 et 500 g.
- Conserver 24 mois à 11°C, dans le sachet d'origine non-ouvert.

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. Il est mis à disposition sans garantie dans la mesure où les conditions de mise en œuvre du produit sont hors de notre contrôle. Il ne libère l'utilisateur ni des contraintes réglementaires ni des normes sanitaires et sécuritaires en vigueur.

Mai 2020