LALVIN®

sensy™

LALVIN Sensy YSEO™ est une nouvelle génération de levure œnologique qui donne la liberté aux vins blancs variétaux d'exprimer leur potentiel sensoriel.

YSEO™ PROCESS
Yeast Security Optimization

Depuis plus de 25 ans, Lallemand sélectionne dans la nature les meilleures levures de vinification. Les conditions de fermentation de plus en plus exigeantes ont conduit Lallemand à développer un nouveau procédé de production pour ces levures naturelles (100% naturelles et non-OGM). Le procédé YSEO™ a optimisé la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les risques d'une fermentation avec des défauts organoleptiques.

Application

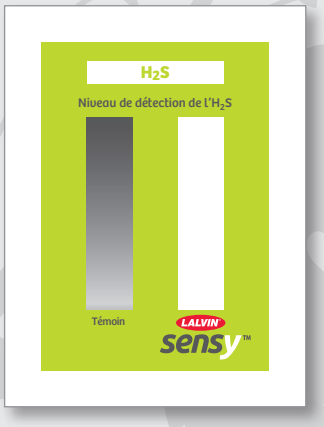
- La méthode innovante utilisée pour sélectionner LALVIN Sensy YSEO™ implique le croisement naturel de levure œnologique sélectionnée et aide à identifier une levure œnologique qui produit de très faibles niveaux de composés soufrés.
- LALVIN Sensy YSEO™ a été caractérisée et sélectionnée pour sa très faible capacité à produire de l'H_2S, du SO_2 et de l'acétaldéhyde, avec la sécurité d'une fermentation alcoolique complète en particulier lorsque les arômes variétaux sont recherchés.
- L'H_2S confère au vin des attributs d'arômes négatifs. Il peut être considéré comme un véritable enjeu en particulier pour le vin blanc variétal, car il génère une perte inacceptable en qualité et masque les arômes. LALVIN Sensy YSEO™ ne produit pas ou très peu d'H_2S ce qui est un grand avantage pour l'expression de l'arôme variétal du raisin blanc de qualité.
- La faible production d'acétaldéhyde par LALVIN Sensy YSEO™ sera un bon atout pour stabiliser la plupart des vins avec une teneur en SO_2 modérée.
- LALVIN Sensy YSEO™ combine également toutes les propriétés œnologiques nécessaires à une levure, pour mener à bien la fermentation dans des conditions de vinification en blanc.

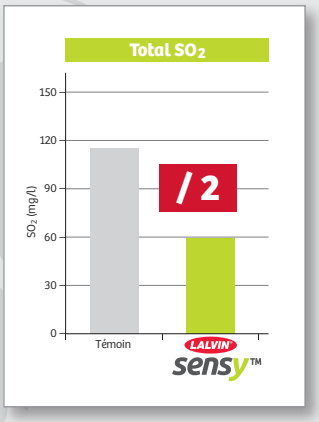
Caractéristiques techniques

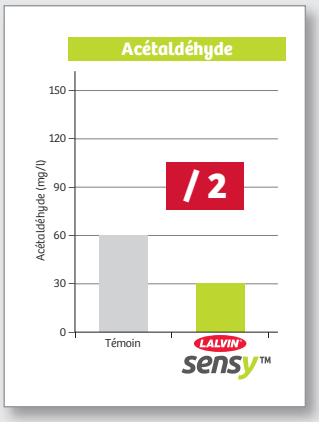
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Possède le facteur killer
- Très bonne implantation
- Phase de latence très courte
- Vitesse de fermentation modérée à rapide
- Résistance à l'alcool: jusqu'à 14,5 % vol.
- Température : 12 °C à 18 °C
- Faible besoin en azote assimilable
- Très faible production d'H_2S quel que soit les conditions environnementales de la fermentation
- Très faible production de SO_2
- Faible production d'acidité volatile (< 0.35 g/L)
- Très faible production d'acétaldéhyde
- Respecte et contribue à l'amélioration des arômes variétaux
- Confère du volume en bouche

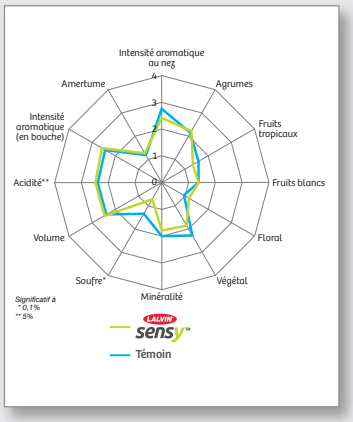
Profil sensoriel

LALVIN Sensy YSEO™ produit à un niveau modéré des arômes fermentaires et à un niveau très faible de l'H_2S, en respectant les arômes variétaux du raisin. LALVIN Sensy YSEO™ permet aux vins d'être plus ouverts tandis que le vin fermenté avec d'autres levures montre des notes réductrices. LALVIN Sensy YSEO™ a la capacité d'améliorer la structure et le volume en bouche.









Mise en œuvre

- Pour les conditions de vinification des vins blancs : 20 à 40 g/hL

1) Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température comprise entre 35 et 40°C).
2) Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
3) La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes.
4) Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
5) La réhydratation dans du moût de raisin n'est pas souhaitable.

Conditionnement et stockage

- Disponible en sachet de 500g.
- Utiliser une fois 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.
Mai 2015

Distribué par :

Lallemand SAS | BP 59 | 31702 Blagnac Cedex | France | Tel: + 33(0)5 62 74 55 55 | Fax: + 33(0)5 62 74 55 00
Lallemand Oenologie : *Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins* / www.lallemandwine.com