Levure œnologique sélectionnée

SAUVY™

Pour une expression optimale des arômes variétaux thiolés.

Origine et applications

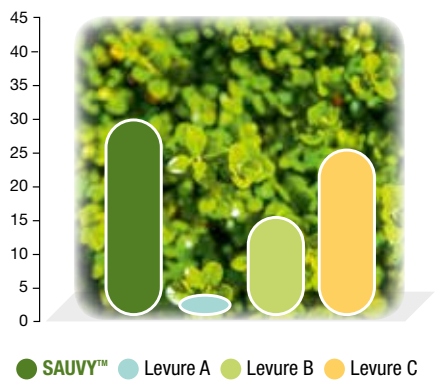
Une levure adaptée aux vins à forte expression aromatique ; particulièrement lorsque l'on recherche la révélation de thiols volatils.

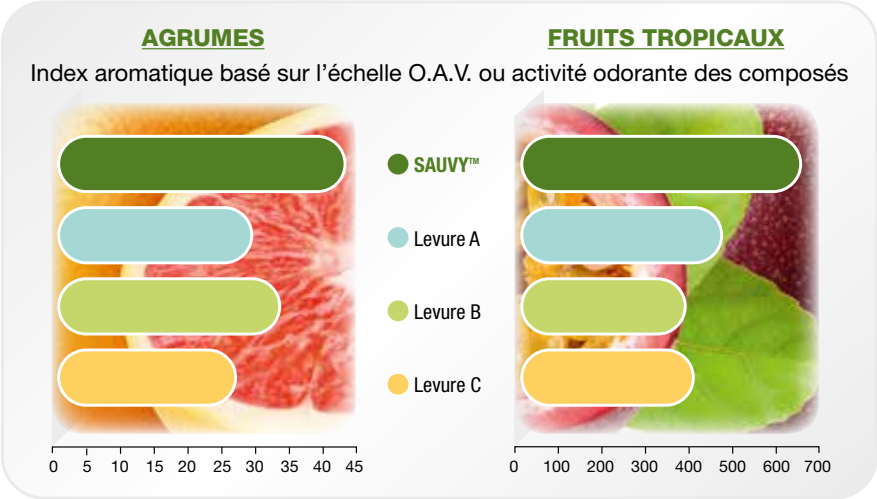
SAUVY™ a été sélectionnée à l'aide d'une approche microbiologique innovante, grâce à son métabolisme unique et à son activité enzymatique exceptionnelle en termes de production de thiols volatils type 4MMP (responsable des arômes de buis, genêt et goyave).

Ces propriétés uniques combinées à ses capacités d'expression d'autres arômes font de **SAUVY™** une levure œnologique sélectionnée adaptée à la production de vins blancs à l'aromatique intense et fraîche. Les vins ensemencés avec **SAUVY™** présentent des notes intenses de buis, groseille, fruit de la passion, goyave, cassis, zests de pamplemousse et de citron. L'utilisation de **SAUVY™** favorise également la fraîcheur et la rondeur en bouche.

Recommandée pour tout cépage ayant des précurseurs de thiols : Sauvignon Blanc, Verdejo, Vermentino, Gros Manseng, Chenin blanc, Colombard, etc.

Essai réalisé sur Sauvignon Blanc, France.
11,5 % vol. ; pH à 3,27 ; AT à 7,5 g/L





Caractéristiques œnologiques

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Température de fermentation optimale : entre 13 et 20°C.
- Tolérance à l'alcool : 14,5 % vol.
- Facteur killer.
- Besoin en azote : modéré à fort. Nutrition organique complexe recommandée.
- Cinétique de fermentation : modérée à rapide.
- Faible production de SO_2.
- Faible production d'H_2S.
- Très faible production d'acidité volatile.

Conditionnement et stockage

- Disponible en 500 g.
- Stocker dans un lieu frais et sec.
- Utiliser une fois ouvert.

SAUVY™ a été sélectionnée et améliorée grâce au procédé YSEO™ breveté par Lallemand.

YSEO™ PROCESS
Research in collaboration with Washington State University

YSEO™ « Yeast Security and Sensory Optimization » est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. Bien que toutes les levures ne bénéficient pas de ce processus, YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.

Mise en œuvre

Dosage : 20 à 40 g/hL

1. Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température comprise entre 35°C et 40°C).
2. Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
3. Ajouter la suspension dans le moût. La différence de température entre le moût à fermenter et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C (si nécessaire, acclimater la température du milieu en ajoutant lentement du moût).
4. La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes.
5. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
6. La réhydratation dans du moût n'est pas souhaitable.

Remarques :

- *En cas de potentiel alcoolique élevé (> 13,5 % vol.), l'ajout de 20 g/hL de GO-FERM™ PROTECT pendant la réhydratation est recommandé.*
- *Pour augmenter l'absorption de précurseurs de thiols, optimiser la bioconversion en thiols volatils et assurer une fermentation alcoolique franche sans production d'H_2S, l'utilisation d'une nutrition spécifique et adaptée est recommandée.*

PRODUIT DISTRIBUÉ PAR :

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 2020.