



LALVIN BRL97™

Saccharomyces cerevisiae

Pour un élevage long et pour les stabilités de la couleur
et de la structure

DESCRIPTION

La LALVIN BRL97™ a été sélectionné dans la nature après une étude de quatre ans de l'Université de Turin à partir de plus de 600 isolats provenant de 31 caves de la région de Barolo (Italie). L'objectif était de sélectionner une levure capable de protéger la couleur et d'améliorer les caractères variétaux des vins issus du cépage Nebbiolo.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

La LALVIN BRL97™ contribue à la stabilité de la couleur et est recommandée pour les cépages à faibles teneurs en anthocyanes, ainsi que pour des vins destinés à un élevage long. La stabilité de la couleur induite par la LALVIN BRL97™ est due à sa faible activité β -glucosidase, entraînant une perte minimisée des fractions anthocyaniques.

La LALVIN BRL97™ permet d'augmenter la complexité et les sensations en bouche ainsi que l'expression des arômes variétaux.

- En raison de ses caractéristiques de préservation de la couleur, elle est recommandée sur cépages relativement pauvres en anthocyanes ainsi que sur des vins rouges destinés à des élevages longs.
- Elle améliore l'expression des caractères variétaux et contribue à la complexité en bouche.
- Elle est recommandée sur Grenache, Nebbiolo, Pinot Noir, Barbera et Zinfandel.

PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*.
- Températures optimales de fermentation alcoolique (FA) : 17 à 29 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de FA modérée
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Besoin en azote modéré
- Compatible avec les bactéries malolactiques, considérée généralement comme neutre vis-à-vis de la fermentation malolactique
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production de H₂S
- Production moyenne de mousse
- Bonne production de glycérol

*sous réserve des conditions de fermentation

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

A. Réhydratation de la levure sans protecteur :

Dosage rate: 20 to 40 g/hL

1. Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau (la température doit être comprise entre 35 et 40 °C).
2. Remuer délicatement pour dissoudre la levure et attendre 20 minutes.
3. Mélanger la levure réhydratée dans de petites quantités de moût afin de réajuster la température de la suspension à celle du moût jusqu'à atteindre une différence de 5 à 10 °C maximum.
4. Inoculer le moût avec la suspension.

B. Réhydratation de la levure avec protecteur :

Dans les moûts à haut potentiel alcoolique (> 13 % vol.), à faible turbidité (< 80 NTU) ou présentant d'autres conditions limitantes, l'utilisation de produits de la gamme GO-FERM™ (protecteur) durant la phase de réhydratation est fortement recommandée. Dans ces cas, suivez les instructions de réhydratation du produit sélectionné de cette gamme.

+ Notes:

Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes. Utiliser un récipient propre pour cette étape. La réhydratation dans du moût est déconseillée. Assurez-vous également que le programme de nutrition de la levure sélectionnée soit approprié.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g et 10 kg
- Conserver dans un endroit frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

Distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée être une garantie expresse et n'a aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Septembre 2023.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture

www.lallemandwine.com