



UVAFERM BDX™

Saccharomyces cerevisiae

La levure des cépages Bordelais

DESCRIPTION

La levure UVAFERM BDX™, isolée en France et déposée à l'Institut Pasteur, a été incluse dans la collection de l'Université de Davis sous la référence UCD-725. Ces qualités reconnues dans le monde entier lui permettent de respecter les arômes variétaux des cépages Bordelais.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Le Cabernet-Sauvignon, le Merlot et le Cabernet Franc sont les trois cépages rouges les plus répandus en Bordelais. En fonction du terroir, du rendement, de la personnalité de l'œnologue et du type de vinification, les vins issus de ces cépages auront des expressions différentes. Ils présentent cependant des caractères dominants et spécifiques tels que des notes d'épices et de poivrons (famille aromatique des pyrazines) pour le Cabernet Franc et le Cabernet-Sauvignon et de confiture de fraise (famille des furanols) pour le Merlot. UVAFERM BDX™ est bien adapté pour optimiser la fermentation de ces variétés.

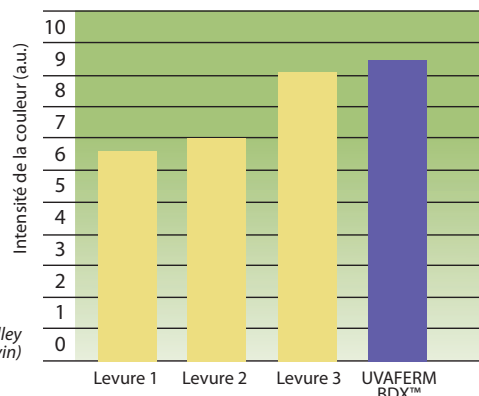
De plus, la levure UVAFERM BDX™ préserve la concentration en composés phénoliques des vins et permet à l'œnologue d'élaborer des vins avec des Indices de Couleur (IC) et des Indices de Polyphénols totaux (IPT) élevés.

Profils sensoriels et couleur

Profils sensoriels de vins obtenus dans différentes régions viticoles avec la levure UVAFERM BDX™.

Variétés	Pays	Profil sensoriel
Cabernet-Sauvignon	USA	Fruits secs, olives, tanins ronds
Merlot	USA	Fruits mûrs, tanins ronds
Malbec	Argentine	Fruits mûrs, truffes

Comparaison de la densité de couleurs de vins fermentés avec différentes levures



Syrah Clare Valley
(Institut australien de recherche sur le vin)

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ signifie « Yeast Security and Sensory Optimization » et est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. 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.



- PROPRIÉTÉS***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Plage de température de fermentation optimale : 18 à 30 °C
 - Haute tolérance à l'alcool : jusqu'à 16%
 - Vitesse de fermentation moyenne autorisant de longues macérations
 - Facteur compétitif (« Killer K2 ») sensible
 - Phase de latence courte
 - Besoins moyens en azote assimilable

- Faible production d'acidité volatile : 0,20 g/L eq(H₂SO₄) [valeur moyenne]
- Production de SO₂ : entre 20 et 30 mg/L
- Pas de production de mousse
- Facilite la fermentation malolactique
- Faible activité β-glycosidase : limite les pertes de couleur

*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