



LALVIN BM4X4™

Saccharomyces cerevisiae

Intensités renforcées des arômes et de la couleur sur une finale longue et de solides performances fermentaires

DESCRIPTION

LALVIN BM4X4™ est issue d'un programme de recherche entre la R&D Lallemand Oenology et l'INRAe (Montpellier, France) afin d'optimiser les performances de la levure LALVIN BM45™ déjà bien connue. Cette levure d'origine, la LALVIN BM45™, a été sélectionnée par le Consorizo del Vino Brunello di Montalcino et l'Université de Sienne (Toscane, Italie) pour des vinifications à macérations longues.

Elle a été soumise à un procédé de sélection nommé "Dynamic Synergy" consistant en une recherche d'optimisation des caractères fondamentaux des levures. Le levure LALVIN BM4X4™ en est le résultat et présente les qualités sensorielles de la LALVIN BM45™ avec une plus grande fiabilité de la fermentation alcoolique (FA) dans des conditions difficiles.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

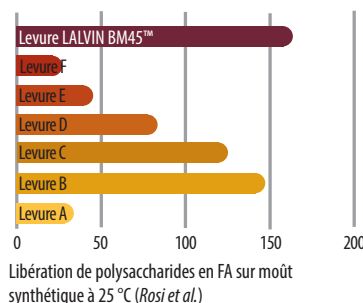
Lors de la FA, la LALVIN BM4x4™ libère une quantité importante de polysaccharides. Il en résulte une sensation de rondeur en bouche, augmente la stabilité de la couleur et diminue l'astringence des tanins (en stabilisant et fixant les polyphénols du moût).

La LALVIN BM4X4™ est recommandée sur vins rouges, dans lesquels sensation en bouche, stabilité de la couleur et FA fiables sont recherchées. Elle est également recommandée sur vins blancs de haute qualité.

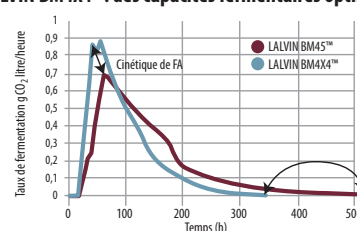
LALVIN BM4X4™ Les avantages de la « Dynamic Synergy »

	Levure 1	LALVIN BM45™	Variation %
Indice PVPP	38	45	+18
Indice d'éthanol	7,7	9,2	+20
Astringence des tanins	47,5	39,2	-18

Effet de la levure LALVIN BM45™ sur la stabilité de la couleur (indice de PVPP) et la qualité des tanins d'un vin de Tannat de la région de Madiran, millésime 2000. Mesures réalisées après 3 mois d'élevage sur lies.

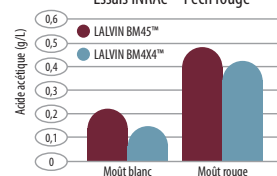


LALVIN BM4X4™: des capacités fermentaires optimisées



LALVIN BM4X4™: Diminution de l'acidité volatile

Essais INRAe – Pech rouge



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*
 - Températures optimales de FA : 16 à 28 °C
 - Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
 - Phase de latence modérée
 - Vitesse de FA modérée
 - Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
 - Facilite la fermentation malolactique
 - Faible production de SO₂
 - Faible production de mousse
- *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