

LALVIN CLOS™

Saccharomyces cerevisiae

Pour des vins rouges ultra-premium

DESCRIPTION

LALVIN CLOS™ a été sélectionnée par l'Université de Rovira i Virgili en Espagne (Faculté d'œnologie et de biotechnologies de Tarragone).

Cette levure a été isolée dans les terroirs du Priorat, au cœur du Tarragonès, une des plus prestigieuses régions viticoles d'Espagne, voire d'Europe. Le premier critère de sélection était de conserver la typicité caractéristique des vins issus de cette D.O.C. (Dénomination d'Origine Contrôlée), en respectant au maximum l'expression du terroir et du raisin, tout en ayant des capacités fermentaires exceptionnelles afin de pouvoir supporter les taux d'alcool et de polyphénols très élevés de cette appellation.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

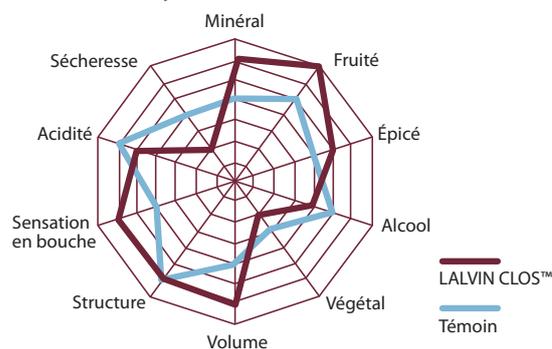
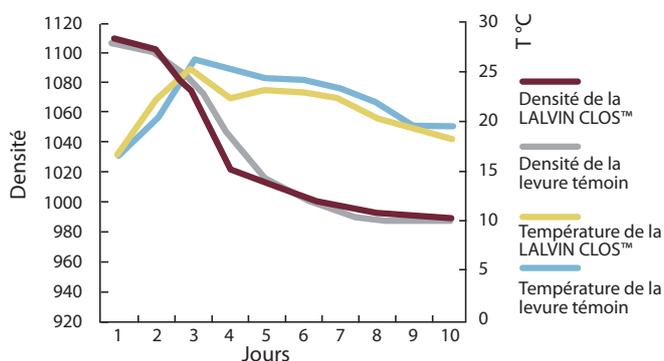
Les différents essais de vinification réalisés avec cette levure dans cette région ont révélé ses capacités à s'implanter facilement dans des conditions difficiles, avec des niveaux d'azote assimilable relativement bas et dans une gamme de température large.

Les résultats des essais de vinifications en conditions réelles avec LALVIN CLOS™ ont confirmé le potentiel exceptionnel de cette levure sur les cépages traditionnels de cette région : Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache et Carignan.

Sur une dominante de fruits noirs, les vins vinifiés avec LALVIN CLOS™ expriment une grande complexité où se mêlent des notes de cacao, de tabac, de réglisse, de violette et d'épices. La bouche s'avère d'une belle finesse aromatique et présente un équilibre remarquable, favorisant la rondeur et la souplesse des tanins, sous-tendu par une subtile minéralité.

Grâce à ses qualités hors du commun, LALVIN CLOS™ sera un allié formidable pour la fermentation des vins Ultra Premium.

Essai de la Lalvin Clos™ en comparaison avec *Saccharomyces cerevisiae bayanus* dans un moût riche en sucre.



Résultats de dégustation de 8 professionnels après FA

Bellmunt de Priorat (D.O. Priorat). Grenache (14,6 % vol.; pH: 3,43; AT: 2,9 g/L).



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*
- Large plage de température de fermentation : 13 à 32 °C
- Très haute tolérance à l'alcool : jusqu'à 17%
- Vitesse de fermentation rapide et régulier
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Phase de latence courte
- Très faible besoin en azote
- Faible production d'acidité volatile
- Haute résistance au SO₂
- Bonne compatibilité avec la fermentation malolactique

*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