



# CROSS EVOLUTION™

## *Saccharomyces cerevisiae*

Révélez la singularité de vos vins blancs et rosés

### DESCRIPTION

CROSS EVOLUTION™ est le résultat d'une recherche soutenue par Lallemand à « l'Institute for Wine Biotechnology, Stellenbosch University » en Afrique du Sud. Cette levure est issue d'un croisement naturel entre levures œnologiques *Saccharomyces cerevisiae*.

CROSS EVOLUTION™ est particulièrement recommandée pour les vins blancs et rosés dans lesquels complexité en bouche et haute intensité aromatique sont recherchées (production d'esters comprise).



### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

CROSS EVOLUTION™ permet d'obtenir des vins dont le profil organoleptique en bouche est optimisé, l'intensité aromatique élevée, avec des notes de fruits frais et des caractères floraux. L'équilibre entre volume et acidité est atteint avec son utilisation. CROSS EVOLUTION™ sur Sauvignon blanc permet d'équilibrer les notes végétales et les arômes fruités variétaux. Elle est recommandée en vinification en blanc et rosé sur des cépages comme le Chardonay, le Chenin Blanc, le Gewürztraminer, le Pinot Gris, le Sauvignon blanc et le Viognier.

### PROPRIÉTÉS\*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Température de fermentation optimale : 14-20 °C
- Cinétique de fermentation modérée et régulière
- Faible besoin en azote
- Tolérance à l'alcool 15 % vol.
- Faible production de SO<sub>2</sub>
- Production de glycérol élevée
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Production de mousse moyenne

\*sous réserve des conditions de fermentation

**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.



## 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.
- À conserver dans un endroit frais et sec.
- À utiliser une fois ouvert.

Produit 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 OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)