



LALVIN CY3079™

Saccharomyces cerevisiae

Pour des Chardonnay haut de gamme complexes et puissants

DESCRIPTION

La LALVIN CY3079™ a été sélectionnée par le B.I.V.B (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) lors des millésimes 1990-1991 pour son potentiel qualitatif et l'expression aromatique des Chardonnay vinifiés sur les terroirs bourguignons.

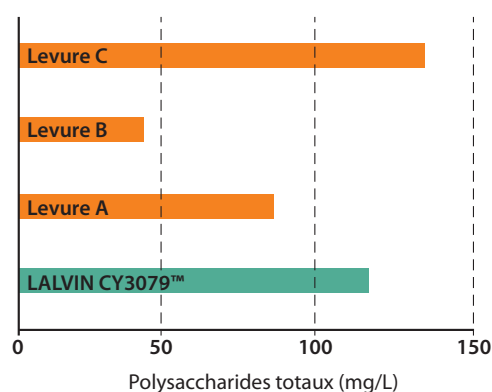
La LALVIN CY3079™ est une des levures de référence pour les Chardonnay haut de gamme vinifiés en barriques.

Cette levure présente une cinétique de fermentation alcoolique (FA) régulière qui a tendance à ralentir considérablement en toute fin : c'est un réel atout lorsqu'un contact prolongé avec les lies est souhaité.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

La LALVIN CY3079™ respecte les caractères variétaux et la précocité de son autolyse apporte au vin des caractères décrits comme beurre frais, pain grillé, miel, noisette, vanille ou amande lorsqu'élevé sur lies, conférant complexité en bouche, rondeur et une meilleure texture. La libération des polysaccharides de la levure à l'autolyse peut contribuer à augmenter les complexité et sensations en bouche. Le type de sol et les conditions climatiques (climats frais ou chauds) influencent eux la révélation des arômes.



Libération de polysaccharides totaux durant la fermentation alcoolique par différentes levures

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 : 15 à 25 °C
- Tolérance à l'alcool : 15 à 16 %
- Phase de latence courte à modérée
- Vitesse de FA modérée
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») neutre
- Besoins élevés en azote
- Faible production d'acidité volatile
- Production moyenne de SO₂
- Excellente compatibilité avec la fermentation malolactique
- Faible production de mousse
- Fin de FA ralentie due à une autolyse précoce

*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