



LALVIN EC1118™

Saccharomyces cerevisiae

Polyvalence d'emploi et fermentation alcoolique (FA) fiable

DESCRIPTION

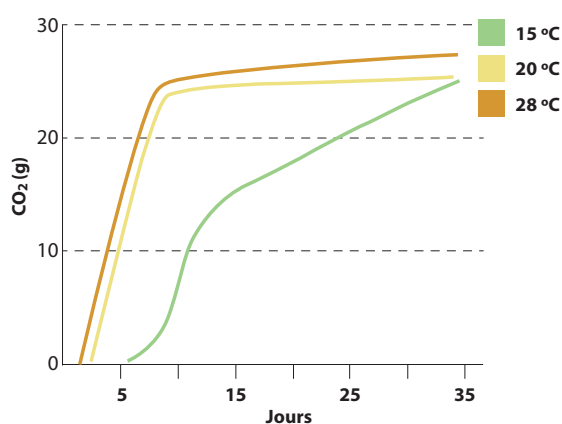
Isolée de la nature dans la célèbre région française de vin effervescent de haute qualité, la LALVIN EC1118™ est mondialement connue pour ses aptitudes à sécuriser la FA dans des conditions difficiles (taux d'alcool élevés, basses températures), elle est considérée comme la levure « universelle » et présente d'excellentes viabilité et vitalité.

Les vins obtenus sont élégants et leur aromatique fine. Sa robustesse et sa capacité à tolérer une large gamme de pH lui confèrent d'excellentes aptitudes sur vins effervescent, blancs et rouges.

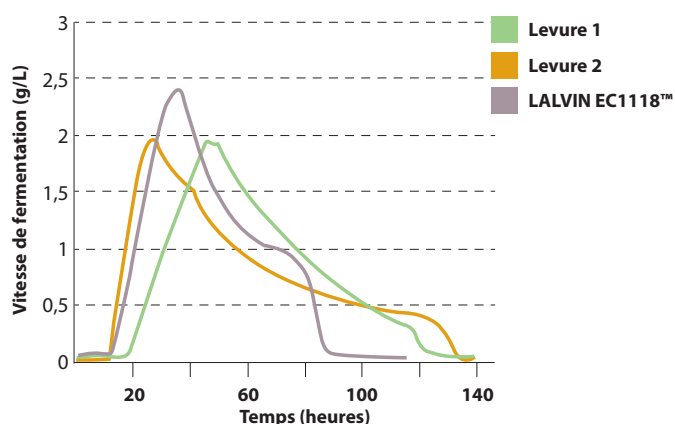


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN EC1118™ possède un spectre d'utilisation très large, un faible impact sur le profil sensoriel et une capacité d'implantation optimale (peut contrôler efficacement la microflore indigène).



Cinétique de FA de la LALVIN EC1118™ à différentes températures sur moût synthétique



Comparaison des cinétiques de FA entre différentes souches de levures à 20 °C



- PROPRIÉTÉS***
- *Saccharomyces cerevisiae Gal-* (ex var. *bayanus*)
 - Températures optimales de FA : 10 à 30 °C
 - Tolérance à l'alcool jusqu'à 18 %
 - Phase de latence courte
 - Vitesse de FA élevée
 - Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
 - Faible besoin en azote assimilable

- Faible production d'acidité volatile
- Production de SO₂ moyenne
- Faible production d'H₂S
- Recommandée pour la production de vins blancs, rosés et rouges
- Fortement recommandée pour la prise 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