



LALVIN ICV OPALE 2.0™

Saccharomyces cerevisiae

Pour des vins blancs et rosés aux notes d'agrumes et exotiques

DESCRIPTION

LALVIN ICV OPALE 2.0™ a été sélectionnée lors d'une étude en collaboration avec le Groupe ICV, Lallemand OEnologie, SupAgro et l'INRAe Montpellier. Cette étude, qui utilise la technique des QTL (Quality Trait Loci), a été reprise au cours d'une thèse : Identification de la base moléculaire des propriétés technologiques des levures œnologiques (Jessica Noble, sous la direction de Bruno Blondin, 2011). Ce travail a abouti à un dépôt de brevet par l'INRAe et Montpellier SupAgro : « *Method of control on the production of sulfites, hydrogen sulfur and acetaldehyde by yeast (Variants MET2 / SKP2)* ».

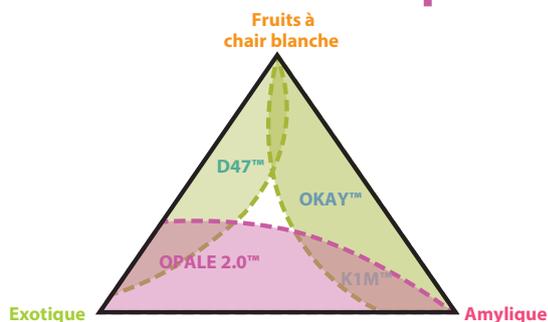
Cette approche a permis le développement d'une technique de sélection de levure innovante qui produit de faibles niveaux de SO₂, d'H₂S et d'acétaldéhyde.



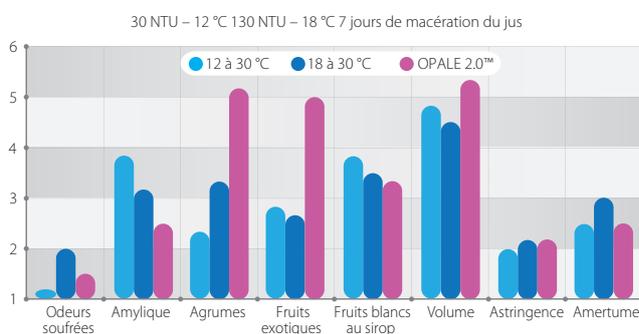
BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN ICV OPALE 2.0™ a la capacité de produire de très faibles niveaux d'H₂S, de SO₂ et d'acétaldéhyde permettant ainsi de stabiliser les vins avec un sulfitage modéré en fin de FA. LALVIN ICV OPALE 2.0™ à la réalisation de vins aux profils « exotiques » grâce à sa production d'arômes fruités frais, intenses et complexes de type fruits tropicaux et agrumes. LALVIN ICV OPALE 2.0™ est une bonne alternative aux levures œnologiques classiques pour réorienter les vins vers des styles plus frais.

Profil aromatique



Chardonnay en pressage direct clarification statique à froid 13,4 % vol. - pH 3,35, malic 2,6 g/L - FAN 245 mg/L



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*
- Température de fermentation recommandée : 12 à 30 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation modérée
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Faible besoin en azote
- Faible production d'acidité volatile
- Très faible potentiel de production de SO₂
- Très faible potentiel de production de H₂S
- Très faible potentiel de production de mousse
- Très faible potentiel de production d'acidité
- Fiable pour fermenter dans des moûts fortement clarifiés
- Pof négatif

*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.

Cette levure a été sélectionnée en utilisant l'approche QTL (« Quantitative Trait Locus ») résultant d'une étude collaborative avec l'INRAE. La thèse « Identification of the molecular basis of technological properties of wine yeast » (Jessica Noble, conseillée par Bruno Blondin, 2011) a permis de développer une méthode de sélection unique pour les levures très faiblement productrices de SO₂, H₂S et d'acétaldéhyde. Ces travaux de thèse ont abouti à une demande de brevet déposée par l'INRAE : « Méthode de contrôle de la production de sulfites, d'hydrogène sulfuré et d'acétaldéhyde par les levures (Variantes MET₂ /SKP₂) ». Cette méthode de cartographie des QTL et de rétrocroisement a été appliquée pour sélectionner cette levure. Méthode de sélection brevetée (EP2807247) par l'INRAE.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture