



# LALVIN QA23™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Intensité aromatique et sécurité fermentaire

### DESCRIPTION

La LALVIN QA23™ a été sélectionnée au Portugal dans la région d'appellation de Vinhos Verdes par l'Université de Tras os Montes e Alto Douro (UTAD) en coopération avec la Commission Viticole de la Région Vinhos Verdes. Cette levure allie d'excellentes qualités fermentaires essentielles à ses capacités de sublimation des arômes de type agrumes (citron, pamplemousse) provenant de raisins blancs aromatiques.

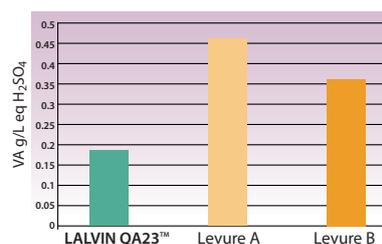
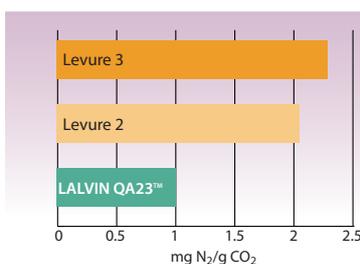


### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

La LALVIN QA23™ possède une activité  $\beta$ -glucosidase très élevée, transformant les précurseurs aromatiques non volatils en composés volatils. Elle contribue aux expressions du fruité variétal et issu du terroir. Connue pour rehausser les arômes type agrumes (particulièrement citron vert et pamplemousse), elle est également recommandée sur des cépages riches en terpènes comme le Riesling. Cette levure permet d'obtenir une excellente expression des thiols sur Sauvignon blanc et respecte le caractère fruité variétal lorsqu'utilisée sur Viognier, Chardonnay, Muscat, ou sur cépages plus neutres. Selon les terroirs, la production d'esters est plus ou moins importante. Reconnue pour sa fiabilité et sa robustesse, la LALVIN QA23™ produit peu d'acidité volatile même sur moûts clarifiés et pauvres en nutriments. Elle peut notamment s'utiliser à des températures relativement basses en faisant un choix idéal pour la vinification de nombreux vins blancs.

### Sécurité fermentaire et arômes

Comparaison des besoins en azote assimilable entre différentes levures sur moût synthétique en carence (Julien)



Comparaison de la production d'acidité volatile entre 3 levures sur moût très clarifié 20 NTU

Cépage	Région viticole	Arômes
Chardonnay	Orégon, Chili	Agrumes, ananas
Muscadet	Loire	Arômes de fruits à frais (vins jeunes), de fruits secs (vins après élevage)
Ugni-blanc	Gers	Agrumes frais, arômes floraux (pivoine et rose)
Muscat petit-grain	Roussillon	Agrumes, ananas, pêche blanche

Table réalisée avec dégustation réalisée par les professionnels sur plusieurs millésimes

**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 : 14 à 28 °C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 %
- Cinétique de FA rapide
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Phase de latence moyenne
- Levure fructophile
- Très faible besoin en azote assimilable, quelle que soit la température (18 à 28 °C)
- Faible production d'acidité volatile : < 0,2g/L (eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) en moyenne
- Faible production de SO<sub>2</sub>
- Faible production d'H<sub>2</sub>S du fait du faible besoin en azote assimilable
- Faible production 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