



LALVIN RA17™

Saccharomyces cerevisiae

Expression aromatique du Pinot noir

DESCRIPTION

LALVIN RA17™ a été sélectionnée en Bourgogne par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). L'objectif était d'isoler une souche capable de valoriser le potentiel qualitatif et l'expression aromatique typique du Pinot Noir dans les terroirs de Bourgogne.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN RA17™ est recommandée pour l'obtention de vins rouges souples et aromatiques. Elle est reconnue pour mettre en valeur les caractères variétaux. Les vins fermentés par LALVIN RA17™ peuvent être assemblés avec des vins fermentés par LALVIN RC212™ pour obtenir davantage d'équilibre et de complexité. Elle est particulièrement intéressante sur Pinot Noir mais également sur Gamay.

PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Températures de fermentation optimales : 16 - 30 °C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 %
- Vitesse de fermentation : régulière
- Très bon rendement en alcool
- Production d'H₂S : très faible (dépend entre autres de la nutrition azotée)
- Production de mousse : faible

*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
- 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