



LALVIN RC212™

Saccharomyces cerevisiae

La levure de référence pour les Pinot Noir « de garde »

DESCRIPTION

La levure LALVIN RC212™ (Bourgorouge) a été sélectionnée en Bourgogne par le BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) afin de valoriser le potentiel qualitatif du Pinot Noir, notamment au niveau des polyphénols.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

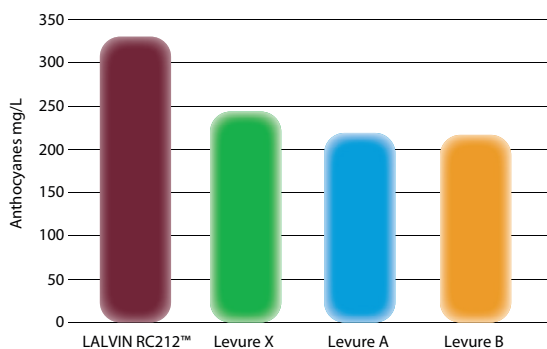
Le principal avantage de LALVIN RC212™ est d'extraire et de protéger le contenu phénolique des vins de Pinot Noir.

Cette levure s'est imposée comme la référence pour les vins de garde issus de ce cépage. Grâce à l'absorption limitée des polyphénols sur sa paroi, elle permet de réduire les pertes de couleur et de tanins lors de l'élevage en barrique.

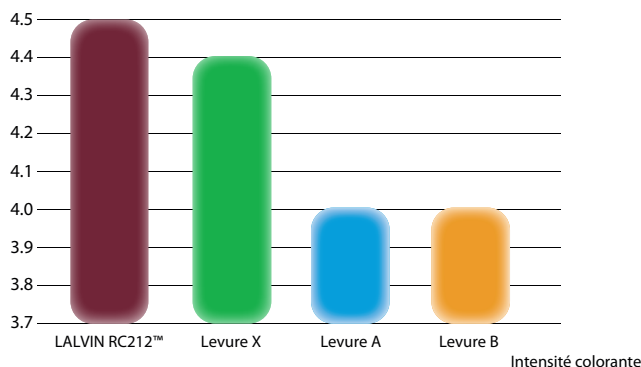
Son utilisation est aussi conseillée sur le Gamay et le Grenache.

En plus de cette propriété, LALVIN RC212™ développe des notes de fruits rouges et d'épices.

Contenu en polyphénols



Comparaison de l'action de différentes levures sur le contenu en anthocyanes d'un vin de pinot (Compte rendu technique BIVB)



Comparaison de l'action de différentes levures sur l'intensité colorante d'un vin de pinot (Compte-rendu technique BIVB)



PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Plage de température de fermentation optimale : 18-30 °C
- Tolérance à l'alcool 16%
- Sensible au facteur compétitif (« Killer K2 »)
- Besoin moyen en azote
- Production moyenne d'acidité volatile
- Compatible avec la fermentation malolactique
- Faible production de SO₂
- Faible production de H₂S
- Aucune production de mousse
- Faible adsorption pariétale des polyphénols

**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