

LALVIN RHÔNE 2056™

Saccharomyces cerevisiae

Des vins au fruité prononcé, complexes, épicés,
présentant des couleurs stables

DESCRIPTION

LALVIN RHÔNE 2056™ a été sélectionnée à partir d'une collection de plus de 1500 levures par Inter-Rhône et l'Institut Français de la Vigne et du Vin (ITV). Elle contribue au maintien et à l'optimisation de l'expression variétale des arômes et saveurs fruités des vins de type rhodanien.

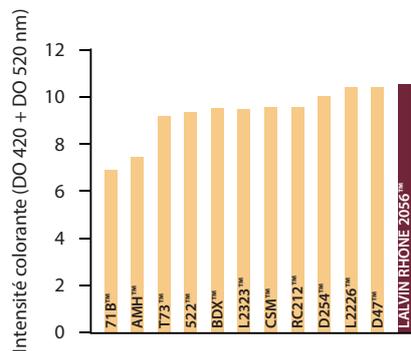


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN RHÔNE 2056™ révèle des arômes de type fruits rouges, violette, des notes de pêche en fonction des cépages.

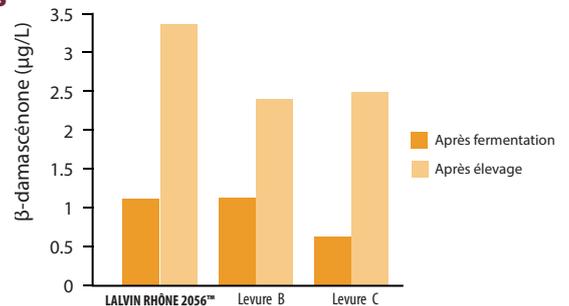
Particulièrement résistante à l'alcool, cette levure peut produire de forts niveaux de β -damascénone contribuant à l'expression des arômes floraux et à la perception du fruité. Elle permet une extraction des anthocyanes sur cépages rouges, protège la couleur grâce à une activité β -glucosidase réduite, et est donc fortement recommandée pour extraire et stabiliser les couleurs. Cette levure produit du glycérol en grande quantité, contribuant à la longueur en bouche.

LALVIN RHÔNE 2056™ est recommandée sur cépages rouges tels que le Grenache, Sangiovese, Syrah, Tempranillo, Gamay et Pinot Noir, mais aussi en vinification en rosés et cépages blancs comme la Marsanne, Roussanne, Sauvignon Blanc, Sémillon et Viognier.



Comparaison de la couleur de vins de Syrah (AWRI)

Couleur et arômes



Production de β -damascénone avec différentes levures sur moût synthétique (Garcia)

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*
- Températures de fermentation alcoolique (FA) optimales : 15 à 28 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %*
- Phase de latence courte
- Cinétique de FA rapide
- Facteur de compétitivité (« killer K2 ») actif
- Besoin important en azote assimilable
- Productions d'acidité volatile, d'H₂S et de SO₂ moyennes
- Faible production de mousse
- Forte production de glycérol
- Activités enzymatiques sur les précurseurs d'arômes dont norisoprénoïdes

*sujettes aux conditions de FA

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

A. Réhydratation de la levure sans protecteur :

Dosage : de 20 à 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.

+ Remarques :

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 en 10 kg
- Conserver dans un endroit frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

Produit distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée comme une garantie expresse et n'a aucune incidence sur les conditions de vente de ce produit. Janvier 2023.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture