

LALVIN RHÔNE 2226™

Saccharomyces cerevisiae

Tolérance à l'alcool et performance fermentaire Stabilité de la structure et de la couleur

DESCRIPTION

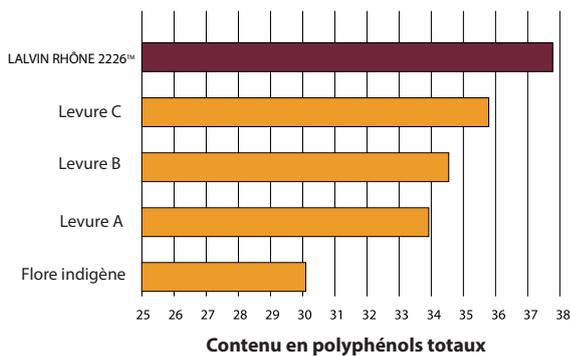
LALVIN RHÔNE 2226™ est une levure isolée dans les Côtes du Rhône. Elle a été sélectionnée par Inter-Rhône ; le Comité Interprofessionnel des Vins des Côtes du Rhône en France. Elle a une excellente tolérance à l'alcool et respecte la typicité des vins rouges de grande qualité élaborés en régions à climats chauds à très chauds.



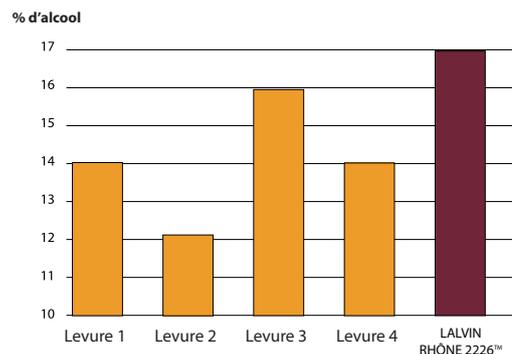
BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Compte tenu de sa haute tolérance à l'alcool et de sa phase de latence très courte, LALVIN RHÔNE 2226™ est recommandée pour les vins rouges à fort potentiel alcoolique et les vins issus de vendanges tardives. En plus de ses capacités acquises par sa provenance, elle optimise d'une part la qualité du vin en améliorant l'expression des arômes variétaux (type fruits noirs) et d'autre part la structure tannique tout en contribuant à une intensité très élevée de la couleur.

Structure tannique et résistance à l'alcool



Effet de la levure sur le contenu en polyphénols totaux (IPT) d'un vin de Gamay (Cuinier)



Comparaison de la résistance à l'alcool entre LALVIN RHÔNE 2226™ et d'autres levures

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 optimales : 15 à 28 °C. Peut fermenter jusqu'à 30-35 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 17 % vol.
- Phase de latence courte
- Cinétique de FA rapide
- Facteur de compétitivité (« killer K2 ») actif
- Besoin important en azote assimilable
- Faibles productions d'acidité volatile, d'acétaldéhyde et d'H₂S
- Production modérée de SO₂
- Production moyenne de mousse

*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

www.lallemandwine.com