



LALVIN RHÔNE 4600™

Saccharomyces cerevisiae

Finesse et harmonie pour les vins blancs et rosés

DESCRIPTION

LALVIN RHÔNE 4600™ a été sélectionnée par le service technique d'Inter-Rhône à partir de moût de Viognier, suite à trois années d'études de levures adaptées à la fermentation de vins blancs et rosés fruités et élégants.

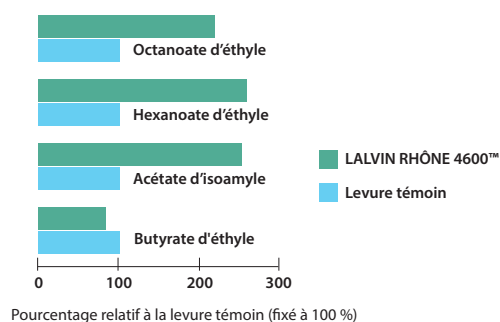


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Cette levure produit un niveau élevé d'esters éthyliques d'acides gras, qui ont tendance à favoriser les composés aromatiques décrits comme l'abricot et les fruits tropicaux. Lorsque les fermentations sont menées à basses températures (13,5 °C), ces esters peuvent être présents bien au-dessus des taux des seuils de perception. LALVIN RHÔNE 4600™ produit de hautes teneurs en polysaccharides, ce qui favorise une bouche ronde et pleine et les vins sont souvent décrits comme « étant complexes et ronds ». Cette rondeur contribue à diminuer les perceptions d'amertume. LALVIN RHÔNE 4600™ est un excellent choix pour les cépages blancs du Rhône (comme la Marsanne, la Roussanne, le Viognier et le Chardonay). Elle peut apporter de la complexité et de légères notes aromatiques d'esters pouvant être une option en assemblage avec le Sauvignon Blanc ou le Sémillon.

Essai Cave

Cépage : Marsanne (acidité volatilité 0,23 ; 13,8% vol.)



Production d'esters (à 18 °C) :

- Teneur en hexanoate d'éthyle (arôme d'ananas) jusqu'à 10 fois supérieure au seuil de perception dans les vins.
- Teneur en octanoate d'éthyle (arôme d'abricot) jusqu'à deux fois supérieure au seuil de perception dans les vins.
- Teneur en acétate d'isoamyle 3 fois supérieure au seuil de perception dans les vins.

Production totale de polysaccharides en fonction de la levure utilisée pendant la fermentation alcoolique



- PROPRIÉTÉS***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Températures de fermentation optimales : 13-22 °C
 - Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 %
 - Cinétique de fermentation modérée
 - Facteur compétitif («Killer K2») actif
 - Faible besoin en azote assimilable
 - Phase de latence courte
 - Production élevée de glycérol
 - Faibles productions d'acidité volatile et de SO₂
 - Compatible avec la fermentation malolactique
- *sujettes aux conditions fermentaires*

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
- 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