



LEVEL² TDTM

Torulaspora delbrueckii

Passer au niveau supérieur

DESCRIPTION

La compréhension croissante du rôle positif des levures non-*Saccharomyces* sur la complexité aromatique et gustative des vins a conduit Lallemand à travailler à la sélection puis la production et l'optimisation d'une souche spécifique des *Torulaspora delbrueckii*, la souche TD291. LEVEL² TDTM est un kit innovant de 2 souches de levures sélectionnées (*Torulaspora delbrueckii* 291 et une *Saccharomyces cerevisiae*) utilisées en inoculation séquentielle (d'abord la *Torulaspora delbrueckii* 291 puis la *Saccharomyces cerevisiae* afin de favoriser l'expression aromatique et gustative des vins blancs (sur chardonnay, chenin blanc, sémillon, ugni blanc, melon et maccabeu).

La souche de *Saccharomyces cerevisiae* a été choisie spécifiquement pour ses capacités à interagir positivement avec *Torulaspora delbrueckii* 291 et à assurer une sécurité fermentaire optimale. LEVEL² TDTM favorise l'expression de la qualité des vins haut de gamme en renforçant la sensation d'équilibre, de complexité aromatique et gustative ainsi qu'en diminuant les éventuels caractères agressifs d'un moût.

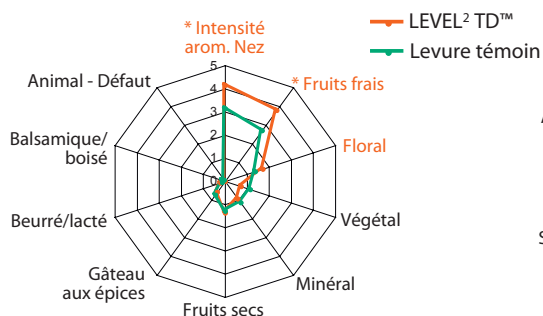
LEVEL² TDTM améliore la qualité des vins sur des moûts de qualité moyenne. L'inoculation séquentielle permet de contribuer à la complexité aromatique et gustative de façon contrôlée en favorisant la perception de certains esters plutôt que d'autres, sans pour autant déséquilibrer le vin.



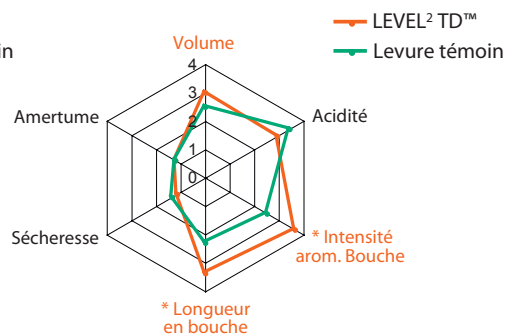
BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Les différents essais permettent de retrouver des caractéristiques communes accrues, comme les caractères sucré, floral, fruité, tandis que les caractères plus agressifs sont moins prononcés. LEVEL² TDTM contribue également de manière importante à l'amélioration du volume et de la longueur aromatique en bouche.

Examens olfactifs et visuels



Examens gustatifs



Analyse sensorielle de deux vins de maccabeu 1 mois après mise en bouteille, par un jury de professionnels (14 dégustateurs).

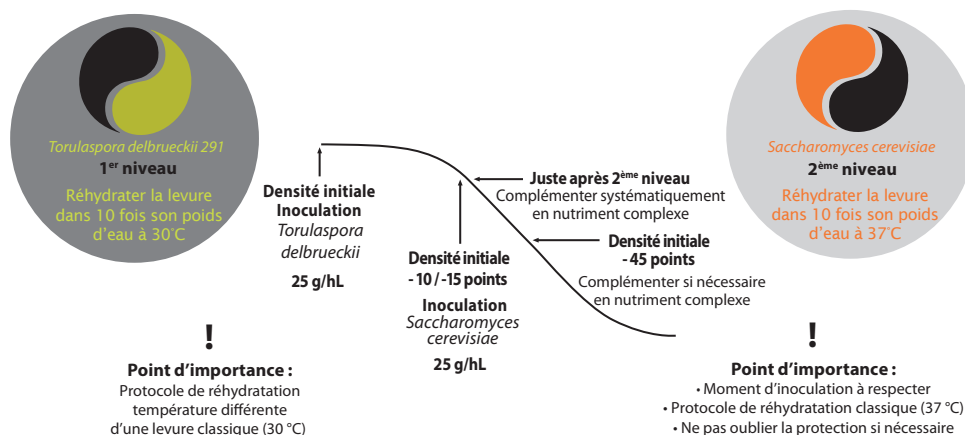
LEVEL²
RANGE

Un des objectifs du programme de R&D Lallemand Oenology est d'explorer la biodiversité naturelle des espèces non-*Saccharomyces*. Notre équipe R&D continue le travail de sélection de levures non-*Saccharomyces* originales et d'intérêt et nous les proposons dans notre gamme LEVEL². Ces levures non-*Saccharomyces* LEVEL² fournissent aux vificateurs de nouvelles possibilités d'expressions aromatiques complexes et d'intérêts.

PROPRIÉTÉS*

- Phase de latence moyenne
 - Vitesse de fermentation moyenne
 - Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14.5%
 - Très faible production d'acidité volatile
 - Température de fermentation optimale 16-20 °C
 - Tolérance importante au choc osmotique
 - Production élevée de glycérol
 - Très bonne compatibilité avec la fermentation malolactique
- *sous réserve des conditions de fermentation

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE



PROTOCOLE DE REHYDRATATION

Réhydrater chaque levure dans 10 fois son poids en eau (température entre 20 et 30 °C). Laisser reposer 15 minutes avant de mélanger doucement.

Puis acclimater le levain à la température en y ajoutant progressivement un volume équivalent de moût. La différence de température entre la solution de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10 °C. La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

PROCÉDÉ D'INOCULATION

1. Inoculer le 1^{er} Niveau (*Torulaspora delbrueckii* 291) à 25 g/hL dans le moût avant fermentation alcoolique.
2. Après une baisse de 10 à 15 points de densité du moût par rapport à la densité de départ du moût, inoculer 2^{ème} Niveau (*Saccharomyces cerevisiae*) à 25 g/hL.

Utiliser les bonnes pratiques de fermentation comme la nutrition ou la protection. Suivre attentivement le protocole présenté ci-dessus.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Kit de 2 paquets de 500 g (pour inoculation de 20 hL)
- Conserver à 4 °C

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. Décembre 2024.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND ŒNOLOGY

Original by culture