



LALVIN W15™

Saccharomyces cerevisiae

Pour des vins équilibrés et complexes

DESCRIPTION

LALVIN W15™ a été isolée en 1991 à partir d'un moût de Müller Thurgau de grande qualité à la Station de recherche de la viticulture à Wädenswil en Suisse.

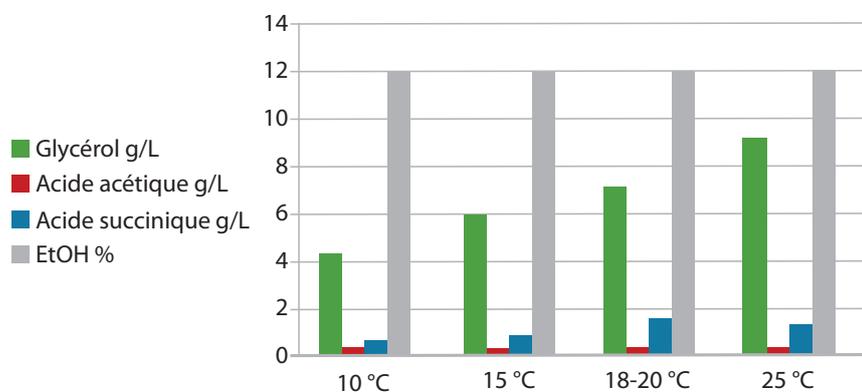


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN W15™ a été développée pour fermenter les vins blancs secs et rouges à des vitesses modérées, où des notes vives de fruit et une bonne structure sont souhaitées. LALVIN W15™ est forte productrice de glycérol d'acide succinique ce qui permet d'apporter aux vins les caractéristiques souhaités dont un volume en bouche important. LALVIN W15™ ne génère pas de montée de température pendant la fermentation, réduisant ainsi la formation éventuelle d'arômes soufrés.

Une bonne tolérance osmotique a été notée pour les fermentations de vendanges tardives et le vin de glace. LALVIN W15™ permet des fermentations complètes à basse température.

Station de recherche à Wädenswil Trial



Effet de la température sur LALVIN W15™



PROPRIÉTÉS* • *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*

- Plage de température de fermentation optimale : 10 à 25 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
- Vitesse de fermentation modéré
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Phase de latence très courte
- Besoin en azote élevé
- Faible production de composés soufrés
- Production élevée de glycérol et d'acide succinique
- Très bonne compatibilité avec le FML

*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