



LEVEL² BIODIVA™

Torulaspora delbrueckii

Améliore la complexité aromatique et le volume en bouche

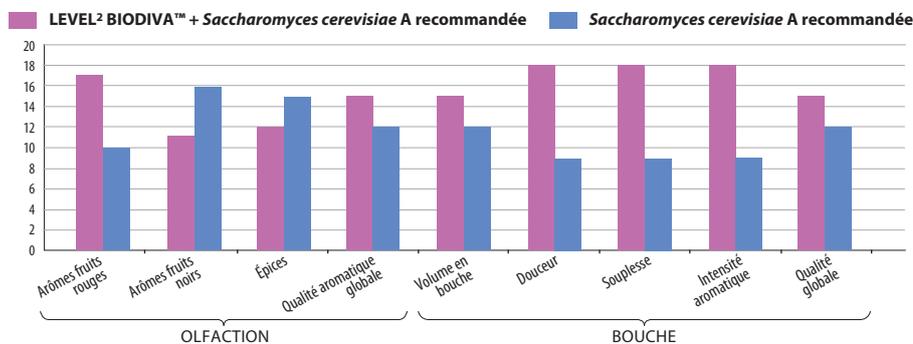
DESCRIPTION

LEVEL² BIODIVA™ est une culture pure de *Torulaspora delbrueckii*, sélectionnée pour ses capacités à améliorer la complexité aromatique et gustative. Utilisée en inoculation séquentielle avec une levure sélectionnée compatible *Saccharomyces cerevisiae*, caractérisée et recommandée par Lallemand Oenology, LEVEL² BIODIVA™ développe la complexité aromatique du vin en favorisant la perception de certains esters. Grâce à sa capacité exceptionnelle de surproduction de polyols, LEVEL² BIODIVA™ contribue à accroître la perception de volume en bouche dans les vins blancs, rosés ou rouges. En raison de sa production d'acidité volatile faible et de son osmotolérance, LEVEL² BIODIVA™ est aussi particulièrement adaptée pour fermenter des vendanges tardives et vins de glace.

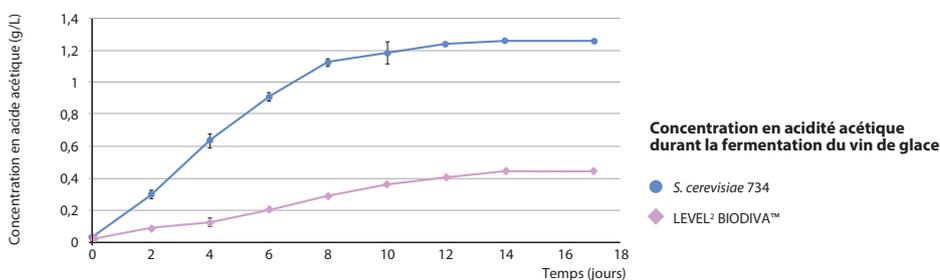


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Essai comparatif sur Syrah (Vallée du Rhône) :
Impact de LEVEL² BIODIVA™ sur le profil sensoriel – Test à l'aveugle, 27 dégustateurs



Cool Climate Oenology and Viticulture Institute (CCOVI), Université de Brock.
Moût de vin de glace Vidal



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*

- Culture pure de *Torulaspora delbrueckii*
- Phase de latence : modérée.
- Tolérance à l'alcool : en cas d'élaboration des vins liquoreux haut de gamme, l'utilisation de protecteur de levure gamme GO-FERM™ est recommandée.
- Besoins en azote :
- Température de fermentation optimale : >16 °C.
- Production d'acidité volatile : très faible.
- Très bonne compatibilité avec la fermentation malolactique.

YAN (mg/L) = Azote assimilable par la levure		
< 80	80 < YAN < 150	> 150
1-Ajouter le nutriment complexe** juste après l'inoculation de LEVEL ² BIODIVA™		
2-Ajouter le nutriment complexe** juste après l'inoculation de la <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1-Ajouter le nutriment complexe** juste après l'inoculation de la <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1-Ajouter le nutriment complexe** juste après l'inoculation de la <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
3- Ajouter du DAP*** après une baisse de 45 points de la densité initiale	2- Ajouter le nutriment complexe** après une baisse de 45 points de la densité initiale	

*sous réserve des conditions de fermentation

** Pour la dose à ajouter, suivre les bonnes pratiques de nutrition *** Phosphate diammonique

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

DOIT ÊTRE UTILISÉE EN INOCULATION SÉQUENTIELLE SUIVANT CES RECOMMANDATIONS :

Important : Avant l'inoculation, assurez-vous que le taux en SO₂ libre est inférieur à 15 mg/L.

1^{ère} INOCULATION : LEVEL² BIODIVA™

Inoculation à 25 g/hL : réhydrater la levure dans 10 fois son poids en eau à 30 °C.

Après 15 minutes, remuer délicatement.

Pour la réhydratation des levures, ajuster la température du moût et éviter un choc thermique, mélanger lentement une quantité égale de moût avec la solution de réhydratation des levures (cette étape pourra être répétée si besoin).

Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes.

2^{ème} INOCULATION: *Saccharomyces cerevisiae*

Après une baisse de la densité initiale de 10 à 15 points dans le moût, procéder à un deuxième ensemencement avec une levure sélectionnée *Saccharomyces cerevisiae* recommandée pour sa compatibilité avec LEVEL² BIODIVA™, en mettant en œuvre le protocole standard de réhydratation des levures *Saccharomyces cerevisiae* (eau à 37 °C, pendant 20 à 30 minutes)

Pour plus d'informations, merci de contacter votre fournisseur ou Lallemand Oenology.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 125 et 500 g.
- À conserver dans un endroit frais et sec.
- À 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