



LEVEL² FLAVIA™

Metschnikowia pulcherrima

Pour une pleine expression des arômes variétaux
dans les vins blancs et rosés

DESCRIPTION

LEVEL² FLAVIA™ est une culture pure de *Metschnikowia pulcherrima*, sélectionnée dans la nature par l'Université de Santiago du Chili (USACH) pour ses activités enzymatiques uniques α -arabinofuranosidase et β -lyase qui optimisent la concentration de précurseurs aromatiques dans les moûts. Utilisée en inoculation séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée appropriée, LEVEL² FLAVIA™ permet d'augmenter la production des arômes variétaux (terpènes et thiols volatils) pendant la FA.

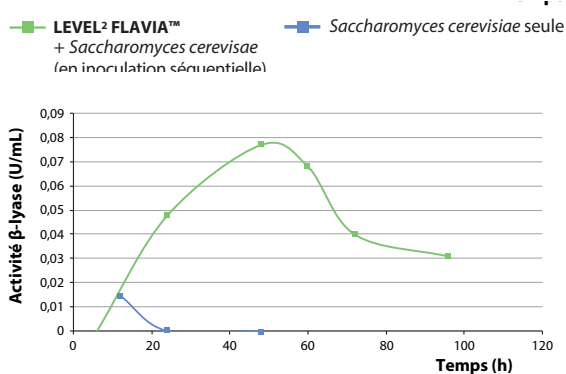


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Comparée aux performances sensorielles d'autres levures, LEVEL² FLAVIA™ donne des vins d'une plus grande intensité aromatique. La contribution sensorielle en bouche est, en partie, due à la production de glycérol, mais aussi due à la libération de polysaccharides par sa propre autolyse, souvent précoce. Les principaux descripteurs des vins ensemencés avec LEVEL² FLAVIA™ sont fraîcheur et intensité aromatique en bouche. Elle est recommandée sur cépages comme le riesling, le sauvignon blanc et le colombar. Les meilleurs vins sont obtenus lorsque LEVEL² FLAVIA™ est inoculée séquentiellement avec une *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée capable de révéler terpènes et thiols.

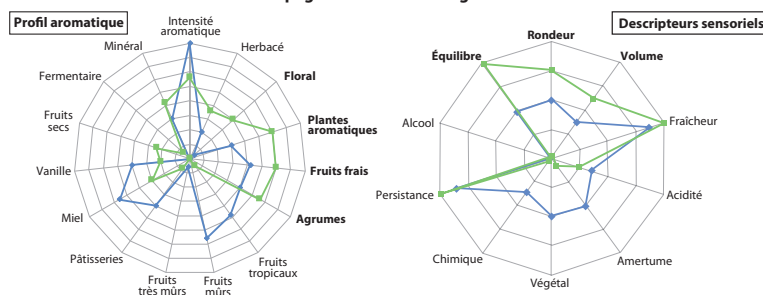
Des activités enzymatiques uniques pour LEVEL² FLAVIA™

L'activité β -lyase est hautement impliquée dans la production de thiols volatils et l'activité α -arabinofuranosidase dans celle des terpènes.



Résultats provenant d'une thèse menée en collaboration avec l'INRAE
SunArao de Montpellier (P. Seauvinot)

Analyse sensorielle réalisée par un panel de dégustateurs professionnels,
cépage Alvarinho - Portugal



LEVEL² FLAVIA™ + *Saccharomyces cerevisiae*
"Floral, plantes aromatiques, fruits frais. Rondeur, douceur et volume en bouche." Note: augmentation de la qualité globale de l'aromatique après quelques mois d'élevage sur lies fines. after aging on fine lees.

Saccharomyces cerevisiae
"Fruits tropicaux, fruits mûrs, des notes de pâtisseries et de miel".
Nous recommandons fortement une levure *Saccharomyces cerevisiae* connue pour produire un taux élevé de thiols.

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 vignerons de nouvelles possibilités d'expressions aromatiques complexes et d'intérêts.



PROPRIÉTÉS*

- Culture pure de *Metschnikowia pulcherrima*
- Potentiel aromatique élevé : augmente les arômes variétaux (terpènes et thiols volatils)
- A utiliser en inoculation séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée et recommandée par Lallemand Oenology
- Température d'utilisation : 15 à 22 °C (température optimale : 18 à 20 °C)
- Besoins en azote :

Valeur YAN dans le moût (mg/L)	< 100	> 100
YAN (Yeast Assimilable Nitrogen) : Azote assimilable	1-Ajouter une nutrition complexe** adaptée juste après l'inoculation de LEVEL ² FLAVIA™	
	2-Ajouter une nutrition complexe** adaptée juste après l'inoculation de la <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1-Ajouter une nutrition complexe** à D = 1040 (premiers tiers de la FA)

*sous réserve des conditions de fermentation

** Pour les doses d'utilisation, reportez-vous au guide des bonnes pratiques de nutrition azotée.

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 FLAVIA™

Inoculation à 25 g/hL : réhydrater la levure dans 10 fois son poids en eau (température entre 20 et 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 24 heures, procéder à l'inoculation de la levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée recommandée à 25 g/hL en suivant le protocole de réhydratation d'une levure *Saccharomyces cerevisiae* standard (dans de l'eau propre à 37 °C, 20 à 30 minutes).

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g.
- À conserver dans un endroit sec entre 4 et 11 °C.
- 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. 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