



# VELLUTO EVOLUTION™

*Saccharomyces cerevisiae*

Pour des vins fins voluptueux

## DESCRIPTION

Sélectionnée en Espagne en collaboration avec le CSIC IATA (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), VELLUTO EVOLUTION™ est un croisement de *Saccharomyces cerevisiae* et *uvarum* capable de produire d'importants taux de glycérol, d'arômes fruités et floraux. Au cours de ces années d'essais en caves de différentes régions du monde, VELLUTO EVOLUTION™ a montré son potentiel pour l'expression de vins rouges voluptueux destinés à léveage tels que Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Tempranillo, Bobal, Monastrell et Pinot Noir.

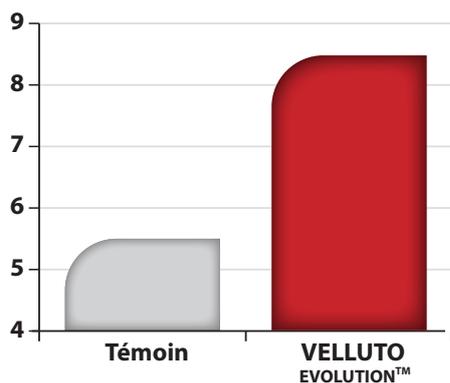


## BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

La production élevée de glycérol par VELLUTO EVOLUTION™ permet d'obtenir des vins rouges intenses à la bouche suave. Cette levure se différencie par un métabolisme secondaire d'intérêt, produisant généralement des quantités importantes d'héxanoate d'éthyle, de décanoate d'éthyle et de phényléthanol conférant des notes florales et fruitées au vin. Certains vins vinifiés avec VELLUTO EVOLUTION™ montrent également des notes balsamiques.

Global - Valence - Espagne  
Vin rouge style jeune - 13,6 % vol.

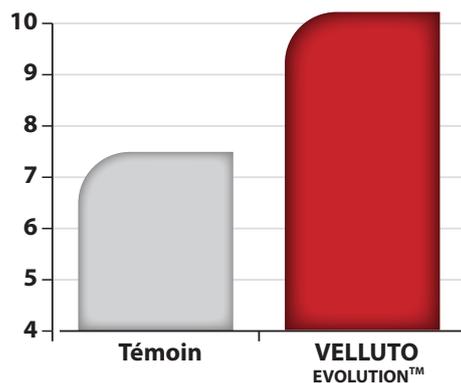
Glycérol (g/L)



Commentaires dégustateurs des vignerons :  
« Arômes de fruits aux notes florales, intense et suave en bouche, prêt à boire ».

Tempranillo - Rioja - Espagne  
Vin rouge pour éleveage - 13,5 % vol.

Glycérol (g/L)



Commentaires dégustateurs des vignerons : « Quelques arômes intéressants liés à des notes balsamiques qui ajoutent de la complexité à l'assemblage. En bouche, le vin est vraiment très ».

**YSEO™**  
PROCESS  
Research in collaboration  
with Washington State University

YSEO™ signifie « Yeast Security and Sensory Optimization » et est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.



## PROPRIÉTÉS\*

- Hybride de *Saccharomyces cerevisiae / uvarum*
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Production élevée de glycérol
- Phase de latence courte et cinétique de FA modérée
- Bonne tolérance aux basses températures (> 12 °C). Températures optimales de FA entre 24 et 26 °C
- Tolérance à l'alcool : 15%
- Besoin en azote moyen à élevé
- Faible production de SO<sub>2</sub>
- Bonne compatibilité avec la FML

\*sous réserve des conditions de fermentation

## INSTRUCTIONS FOR OENOLOGICAL USE

### 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
- 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 OENOLOGY

Original by culture

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)