



LALVIN FC9™

Saccharomyces cerevisiae

Sécurité Fermentaire et Qualité des eaux-de-vie

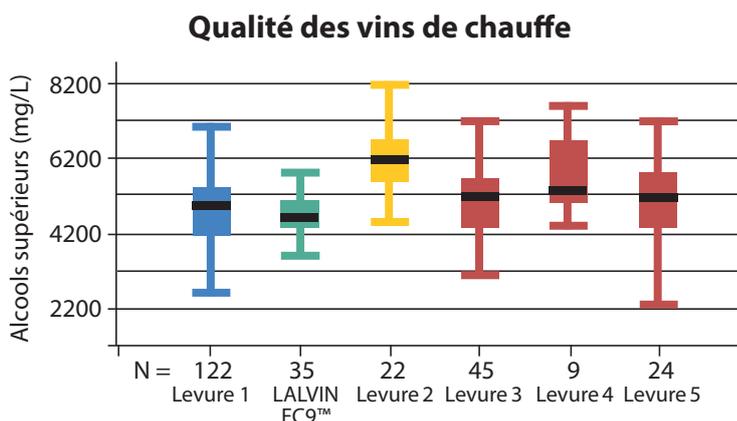
DESCRIPTION

Les vins destinés à la distillation ne sont qu'une étape dans l'obtention des eaux-de-vie, et de ce fait requièrent certaines qualités propres à ce procédé particulier. Pour répondre à ces exigences et permettre l'obtention d'eaux-de-vie de qualité, la levure LALVIN FC9™ a été sélectionnée sur le terroir des Charentes par le BNIC et l'Université de Nantes en collaboration avec Lallemand. Cette levure, dominante en fin de fermentation appartient à une famille de levures bien représentées dans la région.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN FC9™ est dominant jusqu'en fin de fermentation et est compatible avec la fermentation malolactique si nécessaire. La production d'alcools supérieurs, d'acétate d'éthyle, d'acétaldéhyde et de composés soufrés volatils reste faible, ce qui est une exigence pour le vin destiné à la distillation.



Comparaison des productions d'alcools supérieurs entre différentes souches, mesurées par analyse de micro distillats. Programme de sélection de levures : développement de souches régionales ; journée technique de la station viticole.

LALVIN FC9™ produit en moyenne moins d'alcools supérieurs que les autres levures, et de façon beaucoup plus régulière.



- PROPRIÉTÉS***
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
 - Plage de température de fermentation optimale : 14 à 26 °C
 - Tolérance à l'alcool : 14%
 - Phase de latence courte
 - Vitesse de fermentation rapide
 - Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
 - Très faible besoin en azote
 - Faible production d'acidité volatile
 - Faible production de SO₂
 - Faible production de H₂S
 - Faible production de mousse
 - Peut dégrader environ 20% de l'acide malique
 - Compatibilité FML
 - Convient à la distillation sur lies fines
- *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