

LALVIN 71B™

Saccharomyces cerevisiae

La levure des vins primeurs

DESCRIPTION

Les vins de type primeur ou « nouveau » restent une part non négligeable des vins produits dans le monde. Vinifiés à partir de variétés dont le potentiel aromatique est discret, il convient, lors de leur élaboration, de favoriser la production d'arômes fermentaires du vin par la levure. Ces vins doivent être également faciles à boire, ce qui implique pour les vins rouges une structure tannique légère. La levure LALVIN 71B™ a été isolée et sélectionnée par l'équipe du Pr Maugenet à l'INRAe de Narbonne dans cette perspective.

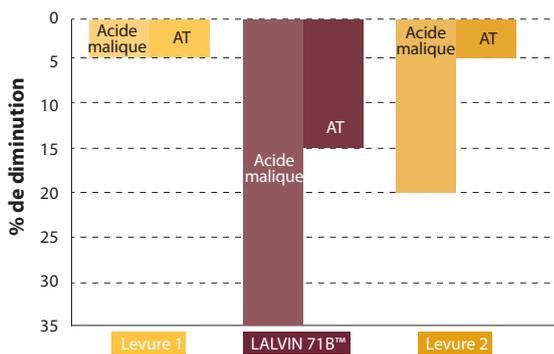


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

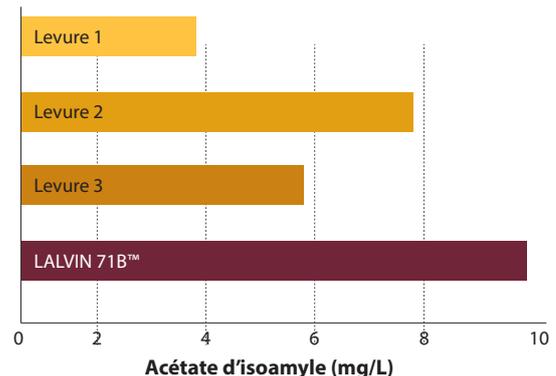
LALVIN 71B™ doit son succès à ses aptitudes de production d'esters amyliques (acétate d'isoamyle) permettant de renforcer le profil aromatique de vins élaborés à partir de variétés neutres. Elle consomme également une partie de l'acide malique contenu dans les moûts riches en acide, diminuant ainsi leur vivacité. En complément d'autres levures, elle permettra, par assemblage, d'obtenir la palette aromatique recherchée par le vigneron.

Elle possède enfin la propriété d'adsorber une partie des composés polyphénoliques sur sa paroi cellulaire, limitant ainsi la structure tannique des vins rouges primeurs.

Métabolisme de l'acide malique et production d'esters amyliques



Diminution de la concentration en acide malique et de l'acidité titrable (AT). Comparaison entre différentes levures sur moût de chardonnay (Pilone et al.)



Production d'acétate d'isoamyle par différentes levures sur moût synthétique à 20 °C.

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*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Plage de température de fermentation optimale : 15 à 30 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à 14 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation rapide
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») sensible
- Très faible besoin en assimilable azote
- Facilite la fermentation malolactique
- Production d'acidité volatile moyenne
- Faible production de SO₂
- Consomme entre 20 et 40 % de l'acide malique des moûts
- Important besoin en facteurs de survie sur moût carencé en oxygène
- Production élevée d'acétate d'isoamyle (esters amyliques)
- Production de glycérol : entre 3,2 et 3,8 g/100 g de sucre fermenté

*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