



# LALVIN SENSY™

*Saccharomyces cerevisiae*

Une nouvelle génération de levure œnologique qui donne la liberté aux vins blancs variétaux d'exprimer leur potentiel sensoriel

## DESCRIPTION

La méthode innovante utilisée pour sélectionner LALVIN SENSY™ implique le croisement naturel de levure œnologique sélectionnée et aide à identifier une levure œnologique qui produit de très faibles niveaux de composés soufrés. LALVIN SENSY™ a été caractérisée et sélectionnée pour sa très faible capacité à produire de l'H<sub>2</sub>S, du SO<sub>2</sub> et de l'acétaldéhyde, avec la sécurité d'une fermentation alcoolique complète en particulier lorsque les arômes variétaux sont recherchés.

L'H<sub>2</sub>S confère au vin des attributs d'arômes négatifs. Il peut être considéré comme un véritable enjeu en particulier pour le vin blanc variétal, car il génère une perte inacceptable en qualité et masque les arômes. LALVIN SENSY™ ne produit pas ou très peu d'H<sub>2</sub>S ce qui est un grand avantage pour l'expression de l'arôme variétal du raisin blanc de qualité.

La faible production d'acétaldéhyde par LALVIN SENSY™ sera un bon atout pour stabiliser la plupart des vins avec une teneur en SO<sub>2</sub> modérée. LALVIN SENSY™ combine également toutes les propriétés œnologiques nécessaires à une levure, pour mener à bien la fermentation dans des conditions de vinification en blanc.

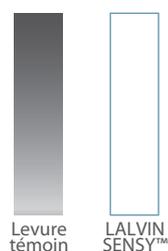


## BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

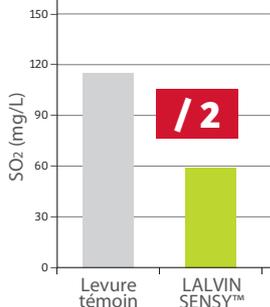
LALVIN SENSY™ produit à un niveau modéré des arômes fermentaires et à un niveau très faible de l'H<sub>2</sub>S, en respectant les arômes variétaux du raisin. LALVIN SENSY™ permet aux vins d'être plus ouverts tandis que le vin fermenté avec d'autres levures montre des notes réductrices. LALVIN SENSY™ a la capacité d'améliorer la structure et le volume en bouche.

### H<sub>2</sub>S

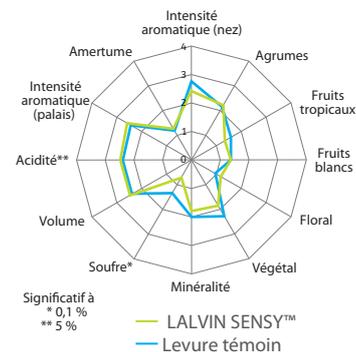
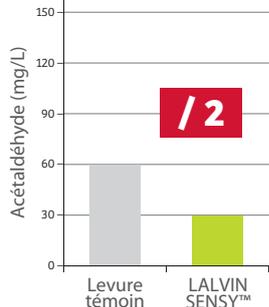
Niveau de détection de H<sub>2</sub>S



### Total SO<sub>2</sub>



### Acétaldéhyde



**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 températures de fermentation optimale : 12 à 18 °C
- Tolérance à l'alcool jusqu'à : 14,5 %
- Vitesse de fermentation modérée
- Facteur compétitif («Killer K2») actif
- Très bonne implantation
- Phase de latence très courte
- Faible besoin en azote assimilable
- Faible teneur en H<sub>2</sub>S quelles que soient les conditions de fermentation
- Très faible production de SO<sub>2</sub>
- Faible production d'acidité volatile (< 0,35 g/L)
- Faible production d'acétaldéhyde

\*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 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.

Cette levure a été sélectionnée en utilisant l'approche QTL (« Quantitative Trait Locus ») résultant d'une étude collaborative avec l'INRAE. La thèse « Identification of the molecular basis of technological properties of wine yeast » (Jessica Noble, conseillée par Bruno Blondin, 2011) a permis de développer une méthode de sélection unique pour les levures très faiblement productrices de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S et d'acétaldéhyde. Ces travaux de thèse ont abouti à une demande de brevet déposée par l'INRAE : « Méthode de contrôle de la production de sulfites, d'hydrogène sulfuré et d'acétaldéhyde par les levures (Variantes MET<sub>2</sub>/SKP<sub>2</sub>) ». Cette méthode de cartographie des QTL et de rétrocroisement a été appliquée pour sélectionner cette levure. Méthode de sélection brevetée (EP2807247) par l'INRAE.



LEVURES  
œnologiques



BACTÉRIES  
œnologiques



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture