



IONYS^{WF}TM

Saccharomyces cerevisiae

Plus d'acidité, plus d'équilibre!

DESCRIPTION

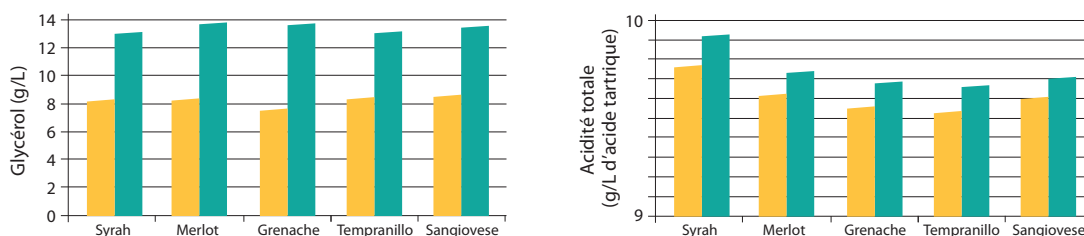
IONYS^{WF}TM est la première levure œnologique qui a été sélectionnée au sein de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae* pour sa capacité à fermenter et acidifier naturellement le mout pendant la fermentation alcoolique (FA). IONYS^{WF}TM est le résultat d'un programme de recherche conduit avec l'INRAE SupAgro de Montpellier. Le but de cette collaboration a été de sélectionner une levure œnologique mieux adaptée à l'augmentation globale des températures.

IONYS^{WF}TM est recommandée pour les vinifications en rouges, roses et blancs, spécialement lorsque les vinificateurs souhaitent rééquilibrer le manque d'acidité induit par certains climats ou cépages. Les vins rouges obtenus sont adaptés à l'élevage et conservent une bouche équilibrée (acidité avec une texture agréable) et leur profil aromatique. Les vins blancs et rosés fermentés avec IONYS^{WF}TM révèlent une intensité et une complexité aromatique associées à une vive acidité.



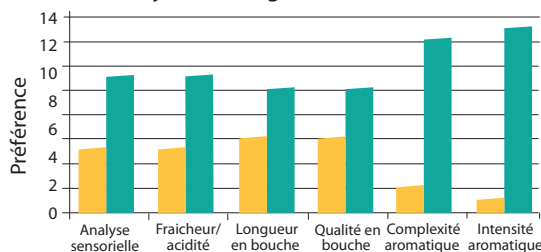
BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

IONYS^{WF}TM est une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée qui présente un métabolisme spécifique et unique optimisant les productions de glycérol et d'acides organiques (malique, α -cétoglutarique et succinique).



Syrah du Languedoc, France.

■ Levure témoin
■ IONYS^{WF}TM



Analyse sensorielle, panel de 16 dégustateurs professionnels internationaux (journalistes spécialisés dans le monde du vin, Masters of Wine, acheteurs).

YSEOTM
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEOTM signifie « Yeast Security and Sensory Optimization » et est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. YSEOTM 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 YSEOTM sont 100 % naturelles et non OGM.



PROPRIÉTÉS*

- Fort pouvoir acidifiant : différence d'acidité totale de + 0,4 a + 1,4 g/L d'acide tartrique
- Production élevée de glycérol (de + 30 à + 40% comparée à un vin témoin et jusqu'à 15 g/L).
- Faible production d'alcool (- 0,4 a - 0,8 % vol. en conditions de cave)
- Très faible production d'acidité volatile
- Très faible production de SO₂
- Tolérance a l'éthanol : 15,5 % vol.
- Besoins en azote : très élevés (une nutrition organique adaptée est recommandée)
- Phase stationnaire longue mais régulière
- Température de fermentation optimale : de 24 a 28 °C pour les vins rouges, de 16 a 18 °C pour les vins blancs et rosés

**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.

Une nutrition équilibrée est primordiale pour la levure œnologique pendant la fermentation.

Premier ajout de FERMAID O™ en tout début de FA.

Deuxième ajout de nutriment complexe Lallemand au premier 1/3 de la FA (fin de croissance exponentielle et début de la phase stationnaire).

Conduite de la FML : en raison de la production significative d'acides organiques par IONYSWF™ (y compris d'acide malique), nous déconseillons l'utilisation de ML PRIME™ en co-inoculation. Toute autre bactérie sélectionnée Lallemand est compatible et recommandée en co-inoculation lors de l'utilisation de IONYSWF™.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible uniquement en paquet de 500 g.
- Conservation 36 mois à 4 °C dans son paquet d'origine scellé.

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

www.lallemandwine.com