

LEVEL² LAKTIA™

Lachancea thermotolerans

Redonner de la fraîcheur à vos vins

DESCRIPTION

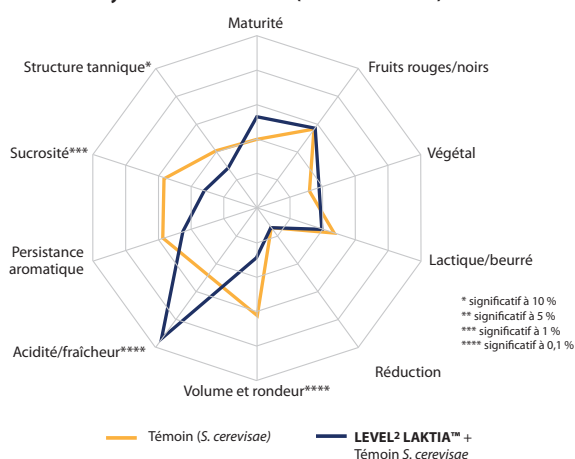
LEVEL² LAKTIA™ est une culture pure de *Lachancea thermotolerans*, sélectionnée par Lallemand Oenology ses capacités fermentaires originales et uniques. Utilisée en inoculation séquentielle avec la plupart des levures œnologiques *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnées, LEVEL² LAKTIA™ est un outil naturel pour l'assemblage et/ou pour rééquilibrer les vins issus des régions à climat chaud.



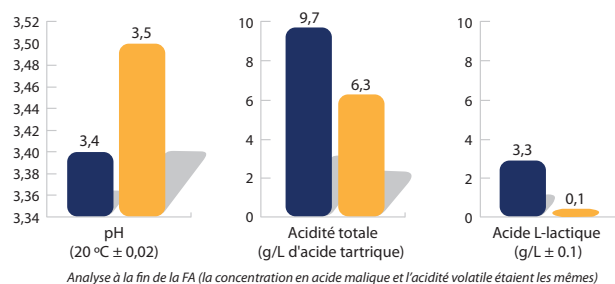
BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Au-delà de la fraîcheur et de l'acidité qu'elle confère, LEVEL² LAKTIA™ apporte également une complexité aromatique dès le début de la fermentation alcoolique.

Analyse sensorielle Merlot (Sud de la France)



Impact sur l'acidité (Tempranillo, Espagne) :



LEVEL²
RANGE

Un des objectifs du programme de R&D Lallemand Oenology est d'explorer la biodiversité naturelle des espèces non-*Saccharomyces*. Notre équipe R&D continue le travail de sélection de levures non-*Saccharomyces* originales et d'intérêt et nous les proposons dans notre gamme LEVEL². Ces levures non-*Saccharomyces* LEVEL² fournissent aux vinificateurs de nouvelles possibilités d'expressions aromatiques complexes et d'intérêts.



PROPRIÉTÉS*

- Culture pure de *Lachancea thermotolerans*
- Phase de latence : modérée
- Tolérance à l'alcool : < 10 %
- Optimum de température de fermentation : de 14 à 28 °C
- Besoins en azote élevés
- Production d'acidité volatile : très faible
- Forte production de glycérol

*sous réserve des conditions de fermentation

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

À UTILISER EN INOCULATION SÉQUENTIELLE TEL QU'INDIQUÉ CI-DESSOUS.

Vinification en rouge : l'ajout de SO₂ à la réception de la vendange doit être inférieur à 4 g/hL.

Vinification en blanc ou rosé : avant inoculation, s'assurer que le niveau de SO₂ libre est strictement inférieur à 15 mg/L.

1^{ère} INOCULATION : LEVEL2 LAKTIA™

Inoculation à 25 g/hL : réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau à 30 °C.

Après 15 minutes, mélanger très doucement.

Pour aider la levure réhydratée à s'acclimater à la température basse du moût et éviter un choc thermique, mélanger doucement une quantité égale de moût avec la suspension de levures réhydratées (cette étape peut être répétée si l'écart de température initial est important).

Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes.

2^{ème} INOCULATION : *Saccharomyces cerevisiae*

Après 24 heures, procéder à un deuxième ensemencement avec une levure sélectionnée *Saccharomyces cerevisiae* à 25 g/hL, en utilisant un protecteur de levure de la gamme GO-FERM™ pendant la réhydratation en suivant le protocole standard recommandé.

+ Note : L'inoculation différée (> 24 h) de la levure *Saccharomyces cerevisiae* conduira à une production plus importante d'acide lactique par LEVEL2 LAKTIA™. En cas de température faible du moût (≤ 16 °C) cette pratique est généralement recommandée.

Recommandations nutritionnelles :

1. Ajouter un nutriment levurien organique (FERMAID O™) juste après l'inoculation de LEVEL2 LAKTIA™.
2. Ajouter un nutriment levurien organique ou mixte (FERMAID O™ ou FERMAID E™) au premier tiers de la fermentation alcoolique.

Gestion de la fermentation malolactique (si souhaitée) :

- Préférer la co-inoculation avec une bactérie œnologique sélectionnée ajoutée en même temps que *S. cerevisiae*.
- En cas d'inoculation séquentielle avec une bactérie œnologique, si le niveau d'acide lactique est supérieur à 3 g/L, procéder à un assemblage de ce vin avec un autre vin sans acide lactique avant inoculation.

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 ŒNOLOGY

Original by culture