



LALVIN TANGO™

Saccharomyces cerevisiae

Levure haut de gamme pour Malbec

DESCRIPTION

LALVIN TANGO™ a été isolée par l'Institut National d'Agriculture et de Technologie (INTA) dans la région de la Consulta (Vallée de l'Uco, Mendoza, Argentine) lors d'un projet de sélection sur les fermentations des Malbec.

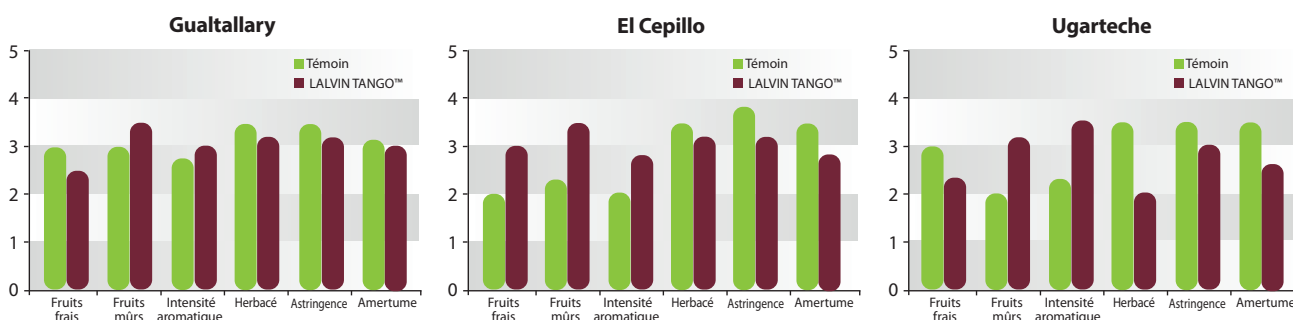
Au cours de ce projet, une attention toute particulière a été portée sur le profil sensoriel des vins fermentés avec des levures de référence pour ce cépage. LALVIN TANGO™ a été sélectionnée pour sa capacité à améliorer la qualité des vins tout en conservant les typicités caractéristiques propre aux vins de la région.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Lors des études et essais menés par l'INTA dans différentes caves et régions de Mendoza, LALVIN TANGO™ s'est différenciée par ses bonnes capacités fermentaires tout en respectant l'expression du profil fruité des vins issus de ce cépage et par son impact sur la perception de la structure et de l'équilibre en bouche.

Profil sensoriel



Analyse sensorielle réalisée par un jury professionnel (INTA, Mendoza) sur des vins issus de 3 régions de Mendoza (Gualtallary, El Cepillo et Ugarteche)

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 28 °C
- Tolérance à l'alcool : 15,5%
- Taux de fermentation régulier
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») neutre
- Phase de latence courte
- Besoin en azote modéré
- Faible production de SO₂
- Révèle les arômes variétaux et augmente les notes de fruits mûrs
- Respect de la couleur et de la structure phénolique

*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
- 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