



LALVIN PERSY™

Saccharomyces cerevisiae

Pour des profils fruités nets et équilibrés

DESCRIPTION

LALVIN PERSY™ permet de révéler pleinement les arômes variétaux propres aux cépages. Grâce à ses propriétés uniques, comme une production quasi-nulle de SO₂ et de composés soufrés négatifs, LALVIN PERSY™ est préconisée pour vinifier de la Syrah, du Tempranillo, du Pinot noir ou tout autre cépage à haut potentiel réducteur. Cette levure renforce le caractère fruité variétal, la fraîcheur et la persistance aromatique.

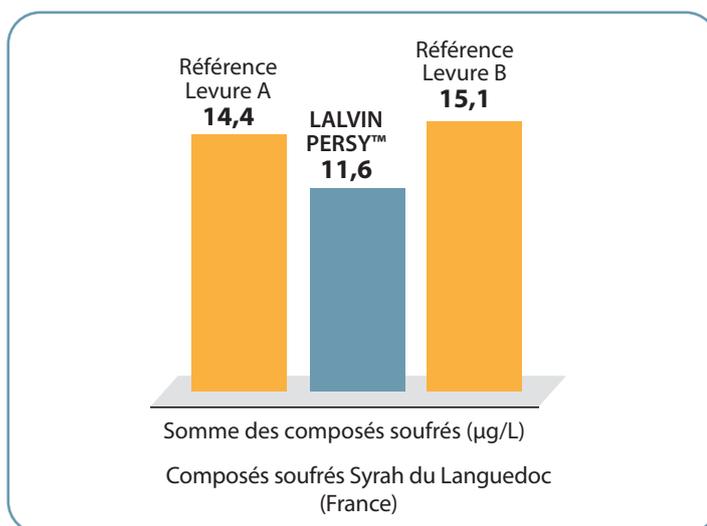
LALVIN PERSY™ a été sélectionnée en collaboration avec la société Lallemant, Montpellier SupAgro et l'INRAe de Montpellier. Cette nouvelle méthode de sélection est brevetée : « Méthode de contrôle de productions de sulfites, d'H₂S et d'acétaldéhyde par les levures. »



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN PERSY™ montre d'excellentes performances fermentaires, une bonne tolérance à l'alcool et est très compatible avec la fermentation malolactique (FML).

Les vins vinifiés avec LALVIN PERSY™ présentent de très bons profils sensoriels en bouche avec des tanins ronds et souples.



YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ signifie « Yeast Security and Sensory Optimization » et est un procédé Lallemant 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*
 - Plage de température de fermentation optimale : 15 - 28 °C
 - Tolérance à l'alcool jusqu'à 16 %
 - Vitesse de fermentation modérée à rapide
 - Facteur compétitif («Killer K2») positif
 - Excellente compatibilité MLF
 - Faible besoin en azote
 - Production faible à nulle de SO₂
 - Faible production de composés liant le SO₂
 - Niveaux non perceptibles de H₂S
 - Faible VA
 - Production de vin rouge recommandée
- *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.

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 SO₂, H₂S 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 MET₂ /SKP₂)». 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 ŒNOLOGY

Original by culture