



# LALVIN MSB™

*Saccharomyces cerevisiae*

## Marlborough Sauvignon Blanc : Levure pour renforcer les caractères variétaux du Sauvignon blanc

### DESCRIPTION

LALVIN MSB™ a été isolée dans le vignoble de Marlborough en Nouvelle-Zélande au cours d'un projet dirigé par l'équipe de R&D Lallemand. LALVIN MSB™ a été notamment sélectionnée parmi plusieurs isolats pour ses performances fermentaires et sa capacité à renforcer le caractère variétal du Sauvignon blanc.



### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Tous les essais en cave ont démontré que les vins de Sauvignon blanc ensemencés avec LALVIN MSB™ présentent des notes intenses de fruits tropicaux, de zestes de pamplemousse et de citron avec un parfait équilibre fruité. LALVIN MSB™ contribue à la révélation des caractères variétaux par sa forte capacité à produire des thiols fruités.

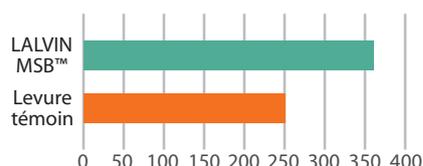
Les vins fermentés avec LALVIN MSB™ présentent un profil sensoriel bien équilibré entre ces différentes familles d'arômes.

### Profil sensoriel

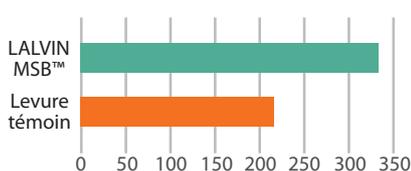
#### AGRUMES



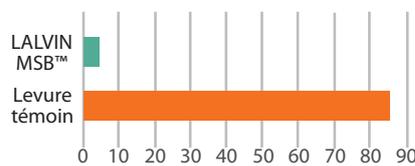
#### FRUITS TROPICAUX



#### FRUITS À CHAIR BLANCHE



#### PERCEPTION THIOLIC VÉGÉTALE



Libération optimisée des thiols en utilisant le nutriment spécifique STIMULA SAUVIGNON BLANC™

Teneur en sucre initiale = 220 g/L • YAN initial = 110 mg/L • AT = 6,28 g/L (TH<sub>2</sub>) • pH = 3,18 - SO<sub>2</sub> libre <5 mg/L • SO<sub>2</sub> total - 22 mg/L

**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*
  - Température de fermentation optimale > 14 °C
  - Tolérance à l'alcool 14,5 %
  - Vitesse fermentation modérée
  - Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
  - Besoin en azote modéré
  - Faible production de SO<sub>2</sub>
  - Faible production de H<sub>2</sub>S
  - Recommandée pour tout cépage ayant des précurseurs de thiols : Sauvignon blanc, Chenin blanc, Colombard, etc.
- \*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