



SAUVY™

Saccharomyces cerevisiae

Pour une expression optimale des arômes variétaux thiolés

DESCRIPTION

Une levure adaptée aux vins à forte expression aromatique ; particulièrement lorsque l'on recherche la révélation de thiols volatils.

SAUVY™ a été sélectionnée à l'aide d'une approche microbiologique innovante, grâce à son métabolisme unique et à son activité enzymatique exceptionnelle en termes de production de thiols volatils type 4MMP (responsable des arômes de buis, genêt et goyave).

Ces propriétés uniques combinées à ses capacités d'expression d'autres arômes font de SAUVY™ une levure œnologique sélectionnée adaptée à la production de vins blancs à l'aromatique intense et fraîche. Les vins ensemencés avec SAUVY™ présentent des notes intenses de buis, groseille, fruit de la passion, goyave, cassis, zests de pamplemousse et de citron. L'utilisation de SAUVY™ favorise également la fraîcheur et la rondeur en bouche.

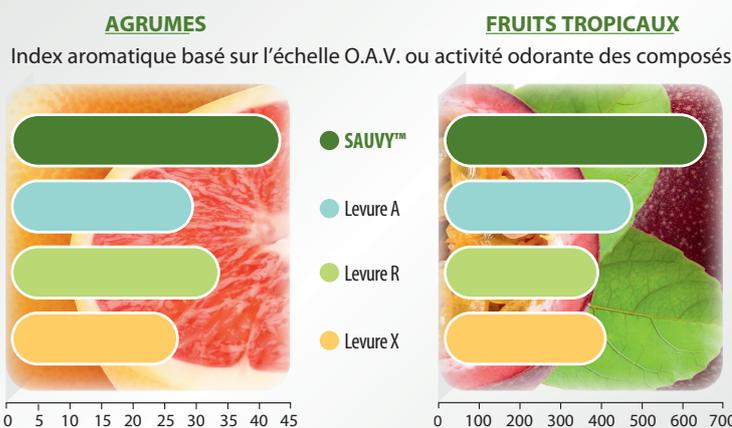
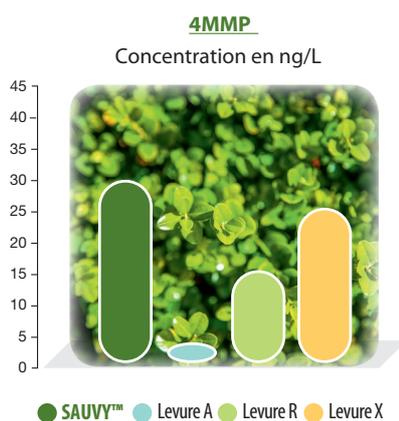
Recommandée pour tout cépage ayant des précurseurs de thiols : Sauvignon Blanc, Verdejo, Vermentino, Gros Manseng, Chenin blanc, Colombard, etc.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

Essai réalisé sur Sauvignon Blanc, France.

11,5 % vol. ; pH à 3,27 ; AT à 7,5 g/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* var. *cerevisiae*
- Température de fermentation optimale : entre 16 et 20 °C
- Tolérance à l'alcool : 14,5 %
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Besoin en azote : modéré à fort
- Cinétique de fermentation : modérée à rapide
- Faible production de SO₂
- La conjonction de facteurs limitants au

moment de l'inoculation (température basse, SO₂ libre élevé, pH faible) peut entraîner un allongement de la phase de latence.

- Faible production d'H₂S
- Très faible production d'acidité volatile

**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
- 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. Octobre 2024.



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