



# LEVEL<sup>2</sup> INITIA™

*Metschnikowia pulcherrima*

## Protéger naturellement les moûts et les vins contre l'oxydation et les micro-organismes d'altération

### DESCRIPTION

LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ est une levure non-*Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*) sélectionnée dans la nature en Bourgogne en partenariat avec l'IFV (Institut Français de la Vigne et du Vin). LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ est un outil de bioprotection innovant et complet, spécialement développé pour relever le challenge de la réduction de l'usage du SO<sub>2</sub> durant les étapes pré-fermentaires de vinifications en blancs et rosés. LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ est la première levure de bioprotection développée pour limiter au plus tôt les phénomènes d'oxydation, grâce à sa double action de consommer l'oxygène et de réduire les teneurs en cuivre. En effet, LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ a été sélectionnée parmi une collection de plus de 100 souches de *Metschnikowia pulcherrima* pour sa capacité spécifique à consommer l'oxygène dissous. Utilisée dans les étapes pré-fermentaires des itinéraires de vinification, elle peut également favoriser la réduction de la teneur en cuivre des moûts, composé reconnu comme catalyseur des réactions d'oxydation.

LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ est capable de maîtriser une grande quantité de micro-organismes indésirables. Étant non fermentaire et capable de se développer à faibles températures, LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ est un performant outil de bioprotection particulièrement adapté pour la gestion des phases pré-fermentaires de vinifications en blancs et rosés. LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ est autorisé pour l'élaboration de vins en agriculture biologique au sein de l'Union Européenne.

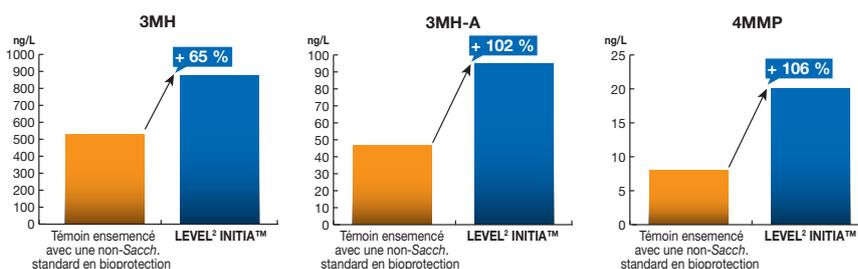


### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

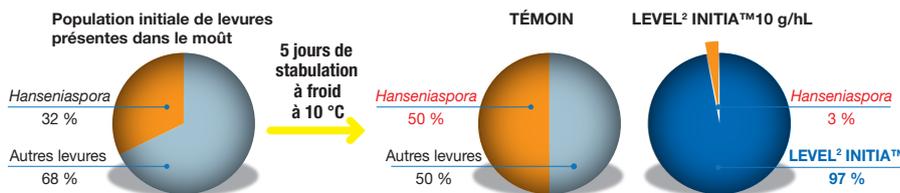
LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ permet de réduire l'usage des sulfites dans les vinifications des vins blancs et rosés tout en préservant les composés organoleptiques d'intérêt et la fraîcheur des vins :

- Limitation du brunissement
- Préservation des arômes y compris les plus sensibles à l'oxydation, comme les thiols (figure 1)
- Protection contre les déviations organoleptiques d'origines microbiologiques (figure 2)

**Figure 1:** Analyse des thiols dans des vins de Sauvignon blanc en bouteille (Espagne). Essai réalisé en cave avec LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ en comparaison à un témoin ensemencé avec une non-Sacch. standard en bioprotection : addition à 10 g/hL avant stabulation à froid à très basse température (5 jours de contact prolongé entre le jus et les lies à 4 °C).



**Figure 2:** Flore présente sur moût de Chardonnay (Beaujolais, France). Essai réalisé en cave avec LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ ajouté à 10 g/hL avant stabulation à froid (5 jours de contact prolongé entre le jus et les lies à 10 °C).



**LEVEL<sup>2</sup>**  
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 LEVEL<sup>2</sup>. Ces levures non-*Saccharomyces* LEVEL<sup>2</sup> fournissent aux vificateurs de nouvelles possibilités d'expressions aromatiques complexes et d'intérêts.



## PROPRIÉTÉS\*

- Culture pure de *Metschnikowia pulcherrima*.
- Résistance au SO<sub>2</sub> : < 40 mg/L de SO<sub>2</sub> total.
- Résistance à des pH bas.
- Résistance à l'alcool : très faible.
- Pouvoir fermentaire : très faible à aucun.
- Pouvoirs d'implantation et de multiplication : élevés.
- Température optimale : 4 à 18 °C.
- Pas de production de métabolites indésirables (notamment acidité volatile, SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S, etc.).
- Nécessite l'utilisation séquentielle d'une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour la réalisation de la fermentation alcoolique.
- Capacité très élevée à consommer l'oxygène pour la synthèse de ses propres acides gras polyinsaturés.

\*sous réserve des conditions de fermentation

## INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

**Dose d'emploi :** 5 à 20 g/hL de moût ou par 100 kg de raisins, à adapter selon le process (température, niveau de risque de contamination microbienne, durée des étapes pré-fermentaires, moment d'inoculation, etc.).

- Ajouter LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ le plus tôt possible.
- Réhydrater LEVEL<sup>2</sup> INITIA™ dans 10 fois son poids en eau (température entre 20 et 30 °C).
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Inoculer les raisins ou le moût. La différence de température entre le moût, ou les raisins à ensemercer, et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieur à 10 °C (si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût).
- Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Dans certains cas (comme lors de vendanges mécaniques avec les jus présents), un ensemencement sans réhydratation peut être envisagé (pour plus d'informations, se référer à votre distributeur ou à Lallemand). Dans ce cas, le dosage le plus important devra être envisagé.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g.
- À conserver dans un endroit sec entre 4 et 11 °C.
- 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. Décembre 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](http://www.lallemandwine.com)