



LALVIN NBC™

Saccharomyces cerevisiae

Finesse aromatique et minéralité

DESCRIPTION

LALVIN NBC™ a été isolée dans un Chardonnay de Bourgogne en partenariat avec le COEB (Centre Œnologique de Bourgogne). Cette levure a été sélectionnée pour sa très grande performance fermentaire et pour sa contribution sensorielle aux profils organoleptiques en accord avec la vinification des Chardonnay modernes. LALVIN NBC™ sublime la typicité variétale tout en révélant la minéralité et l'élégance des vins blancs de grande qualité.

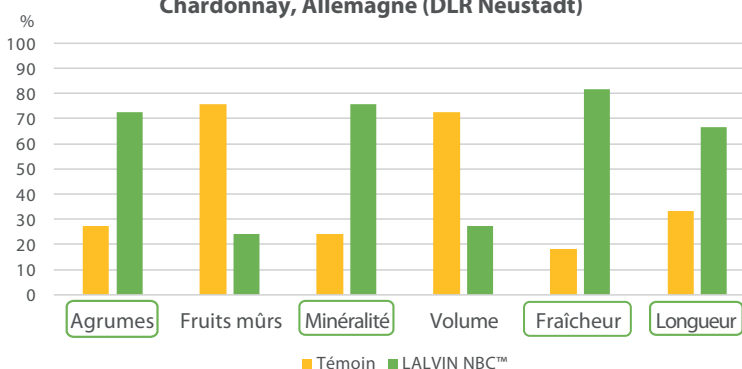


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

LALVIN NBC™ présente de très bonnes performances fermentaires, pour des FA fiables et sans défauts, dans une large gamme de conditions œnologiques, démontrant ainsi sa capacité à s'adapter à la production de vins blancs premium d'origines diverses.

Les vins vinifiés avec LALVIN NBC™ présentent des caractéristiques communes telles que : l'élégance, la finesse aromatique, la finale longue et minérale. Ils sont souvent décrits comme bien équilibrés et vifs, dotés d'une belle minéralité, et présentant des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de silex. De plus, LALVIN NBC™ est particulièrement intéressante pour les FA en barriques car elle permet d'apporter de la fraîcheur aromatique et une excellente intégration du bois.

Analyse sensorielle, 33 dégustateurs
Chardonnay, Allemagne (DLR Neustadt)



Analyse du moût : Sucre = 231 g/L – pH = 3,52 – AT = 4,8 g/L – Acide malique = 5,4 g/L.
Température de fermentation alcoolique (FA) = 18°C. 20 g/hL de nutrition complexe au 1/3 de la FA.



Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ signifie Yeast Security and Sensory Optimization, a unique Lallemand yeast production process to help overcome demanding fermentation conditions.

YSEO™ improves the reliability of alcoholic fermentation by improving yeast quality and performance and reduces the risk of sensory deviation even under difficult conditions. YSEO™ yeasts are 100% natural and non-GMO.



PROPRIÉTÉS

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») neutre
- Tolérance à l'alcool : 15% vol.
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation : modérée et stable
- Température de fermentation optimale : 14 à 20 °C
- Besoins en azote : modérés à élevés
- Faibles productions de SO₂ et d'acétaldéhyde
- Excellente compatibilité avec les bactéries œnologiques sélectionnées pour la FML

**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