



BLIZZ™

Lachancea thermotolerans

Sa fraîcheur va vous surprendre !

DESCRIPTION

BLIZZ™ a été sélectionnée par l'Universidad Politécnica de Madrid (UPM) pour ses propriétés exceptionnelles de bio-acidification. Cette souche spécifique de *Lachancea thermotolerans*, isolée et sélectionnée dans la nature, est capable de produire des niveaux significatifs d'acide lactique à partir de sucres fermentescibles conférant aux vins une acidité complexe et équilibrée. Validée par le Groupe ICV, BLIZZ™ est particulièrement intéressante pour la production de vins blancs et rosés, mais aussi dans la valorisation des jus. BLIZZ™ contribue très positivement au profil sensoriel des vins, en sublimant les arômes de fruits frais, d'agrumes et de fruits exotiques.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

- **Une grande complexité aromatique**

Grâce à ses propriétés uniques, BLIZZ™ permet de révéler le potentiel inattendu des cépages, même des variétés dites «moins aromatiques». Dans les vins blancs et rosés, les notes d'agrumes, de fruits frais et de fruits exotiques sont renforcées, et les profils se dotent d'une belle tension en milieu de bouche.

La bio-acidification permise par BLIZZ™ est toujours notée plus complexe, moins «grinçante» (dure, amère), et plus appréciée en comparaison à l'acidification avec des acides organiques généralement utilisés (tartrique, lactique, malique).

- **Production naturelle d'acide lactique**

BLIZZ™ est une levure de l'espèce *Lachancea thermotolerans*, dont la particularité est de transformer naturellement une partie du glucose présent dans le moût en acide lactique, conférant ainsi au vin une agréable fraîcheur en bouche.

Elle s'utilise avec une *Saccharomyces cerevisiae* qui finira de transformer les sucres en alcool et révélera alors d'autres facettes du potentiel qualitatif de la vendange.

Avec BLIZZ™, l'acidité totale augmente et le pH diminue. De plus, comme les sucres disponibles pour la fermentation alcoolique sont partiellement consommés, un effet secondaire

de l'utilisation de BLIZZ™ est la réduction (ou «légère réduction») de la teneur en éthanol des vins finis ; qui peut être intéressant pour certains vins de régions à climat chaud.

- **Valorisation spectaculaire des presses**

Que ce soit sur les presses de blancs ou de rosés, qui présentent souvent des niveaux de pH élevés, l'ajout de BLIZZ™ pendant la phase pré-fermentaire juste après le débourbage, réajuste significativement et naturellement le pH.

Cette acidification, associée à la fraîcheur aromatique conférée par BLIZZ™, optimise vos presses et permet d'augmenter le volume de vos millésimes de qualité.

- **Réduction des doses de SO₂**

La baisse du pH générée par BLIZZ™ signifie que la dose de SO₂ utilisée peut être réduite, pour maintenir un niveau de protection équivalent grâce au SO₂ actif.

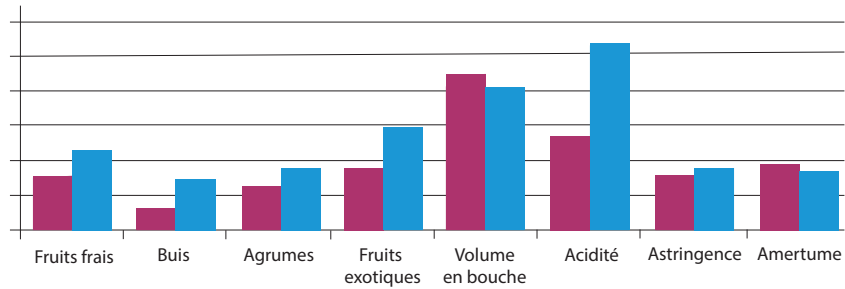
- **Etiquetage des vins**

La nouvelle réglementation, qui entre en vigueur à la fin de l'année 2023, exige que tous les acides organiques ajoutés durant la vinification (comme les additifs) soient répertoriés sur la contre-étiquette. BLIZZ™ est un auxiliaire de vinification et n'est donc pas soumis à cette obligation d'étiquetage.



Roussane - Vallée du Rhône pH 3,3 - TAV 14 % v/v

- Témoin
- BLIZZ™ (20 g/hL)
pendant 3 jours



Dans cet essai, en plus de sa contribution aromatique majeure, BLIZZ™ produit 4,5 g/L d'acide lactique.

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

En fonction de vos objectifs de production, vous pouvez utiliser BLIZZ™ de deux façons :

- Afin de produire une cuvée pure où BLIZZ™ apportera une fraîcheur aromatique et un profil organoleptique.

L'acide lactique pouvant inhiber la fermentation malolactique, il est fortement recommandé de co-inoculer avec des bactéries œnologiques pour gérer au mieux la fermentation malolactique, ou d'assembler avant l'inoculation avec des bactéries œnologiques sélectionnées dans le cas d'une fermentation malolactique séquentielle.

- Comme un «élément correcteur» pour plusieurs cuves.

L'acidification d'une cuve «mère» permet de corriger l'acidité d'autres cuves «filles» par assemblage, même en cours de fermentation.

BLIZZ™ est toujours inoculé à 20 g/hL, sur des raisins ou moûts, sans ou avec peu de SO₂ (< 10 mg/L de SO₂ libre), à une température > à 18 °C.

- Réhydrater BLIZZ™ dans 10 fois son poids d'eau à 20-30 °C.
- Après 15 minutes, remuer très délicatement.
- Pour aider la levure réhydratée à s'acclimater à la température plus froide du jus, et éviter un choc thermique, mélangez lentement une quantité égale de jus avec le mélange levure - eau de réhydratation (il peut être nécessaire de répéter cette étape).
- La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

Après 1 à 3 jours (selon l'effet sensoriel et/ou le niveau d'acide lactique souhaité), procéder à la 2nde inoculation : celle de la *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée à 20-25 g/hL, selon le protocole d'utilisation recommandé.

BLIZZ™ nécessite des quantités significatives d'azote assimilable. Complémenter le moût en nutriments organiques afin d'atteindre des niveaux initiaux d'azote assimilable adaptés, pour le fonctionnement optimal de BLIZZ™. Enfin, adapter la nutrition à la *Saccharomyces* qui réalisera la fin de la fermentation.

L'utilisation optimale de BLIZZ™ nécessite un support technique. N'hésitez pas à contacter votre œnologue-conseil / consultant Lallemand Oenology.

⊕ Nos récentes études montrent que l'activité de BLIZZ™ est optimisée lorsque BLIZZ™ est réhydratée avec le protecteur GO-FERM STEROL FLASH™. GO-FERM STEROL FLASH™ favorise l'installation de la population de BLIZZ™ et son activité de transformation du glucose en acide lactique.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g
- Stocker dans un lieu frais et sec (à 4-11 °C)
- Utiliser une fois ouvert

Distribué par :

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel. Janvier 2024.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTÉCTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE



LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture