



LEVEL² SALVA™

Suhomyces pyralidae

Bioprotection spécifique contre *Brettanomyces bruxellensis*

DESCRIPTION

LEVEL² SALVA™ est une levure non fermentaire sélectionnée de la nature en partenariat avec le *South African Grape and Wine Research Institute (Stellenbosch University)* pour ses propriétés spécifiques de bioprotection contre *Brettanomyces* spp.

Cette souche originale de *Suhomyces pyralidae* produit le « facteur d'inhibition de *Brettanomyces* » (Spkt1), qui crée des perturbations dans les parois cellulaires de *Brettanomyces* spp.

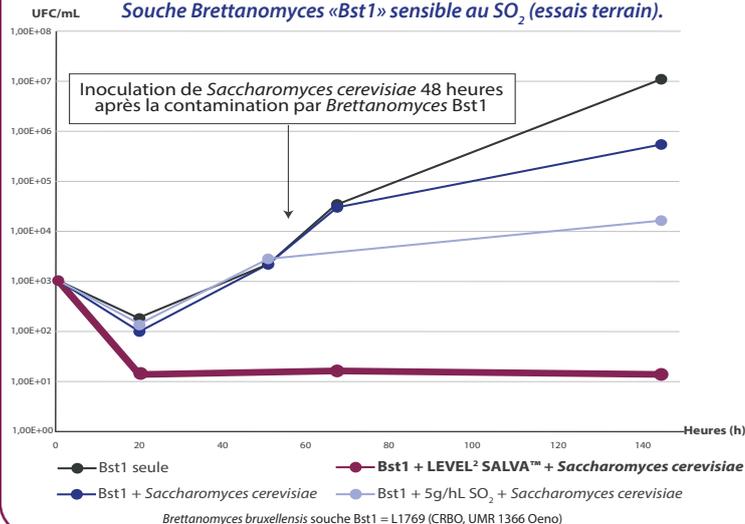


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

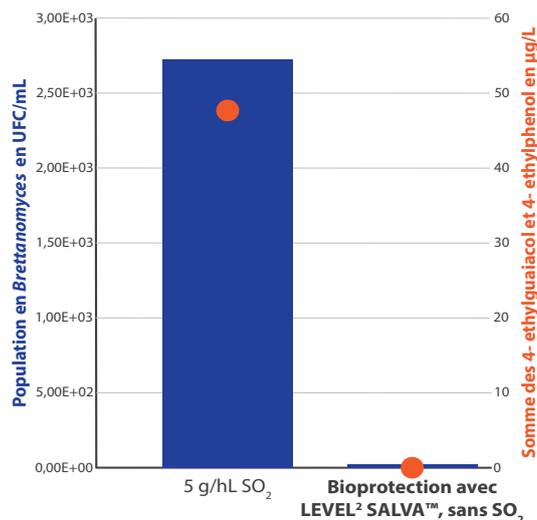
Appliquée dans les étapes préfermentaires du processus de vinification (sur raisins ou moûts, de la récolte au remplissage des cuves), LEVEL² SALVA™ est une solution innovante de bioprotection très efficace pour contrôler les populations de *Brettanomyces* spp. grâce à la production d'un « facteur d'inhibition de *Brettanomyces* ».

De plus, LEVEL² SALVA™ permet de diminuer l'utilisation de SO₂ sans compromettre la stabilité et la qualité du vin, offrant ainsi une alternative naturelle pour gérer la contamination précoce par *Brettanomyces*. Les vins obtenus avec la bioprotection LEVEL² SALVA™ présentent des concentrations en phénols volatils négatifs plus faibles, avec une meilleure expression du potentiel et de la typicité des raisins.

Évolution de la population de *Brettanomyces* durant les stades précoces de fermentation
Souche *Brettanomyces* «Bst1» sensible au SO₂ (essais terrain).



Essai en cave sur Cabernet sauvignon (Bordeaux, France), analyses fin fermentation malolactique



LEVEL²
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 LEVEL². Ces levures non-*Saccharomyces* LEVEL² fournissent aux vinificateurs de nouvelles possibilités d'expressions aromatiques complexes et d'intérêts.



- PROPRIÉTÉS***
- Culture pure de *Suhomyces pyralidae*.
 - Tolérance au SO₂: < 40 mg/L SO₂ total.
 - Tolérance à l'alcool: très faible (<3% vol.).
 - Capacité fermentaire: très faible à nulle.
 - Capacités d'implantation et de croissance : élevées.
 - Gamme de température optimale : 8 à 26 °C.
 - Pas de production de composés indésirables (tels que acidité volatile, SO₂, H₂S, etc.).
 - Comme LEVEL² SALVA™ est une levure non-fermentaire, une bonne gestion de la fermentation alcoolique est recommandée (avec l'inoculation d'une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée et une bonne gestion de la nutrition).

* sous réserve des conditions de fermentation

INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

Dosage minimum recommandé : 5 g pour 100L de mout ou 100 kg de raisin.

- Ajouter le plus tôt possible, de la récolte au remplissage des cuves.
- Réhydrater LEVEL² SALVA™ dans 10 fois son poids d'eau (température entre 20 et 30 °C).
- Remuer délicatement pour dissoudre la levure.
- La préparation peut être conservée dans l'eau pendant 9 heures.
- Inoculer le raisin ou le moût avec la suspension.
- La différence de température entre les raisins ou le moût et la suspension de levures réhydratée ne doit pas excéder 10 °C (si nécessaire, acclimater la température de la préparation en ajoutant progressivement du moût).
- Réhydratez toujours la levure dans un récipient propre.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g
- Conserver entre 4 et 11°C
- 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. Avril 2025.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTÉCTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture