

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE



LE HAUT DE GAMME
DES CHARDONNAY
DE GARDE
SÉLECTION TERROIR
Vignoble
BOURGOGNE

LALVIN[®]
CY3079



Grâce à son nouveau procédé YSEO[®], Lallemand obtient des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques actuelles et à venir. Ces levures naturelles sous forme sèche ont bénéficié de conditions de production tout à fait particulières et conservent les caractéristiques de la souche sélectionnée. En renforçant naturellement la **biodisponibilité** des micronutriments essentiels, ce procédé permet **d'augmenter la résistance de la levure** et donc d'accroître sa capacité d'adaptation aux conditions de fermentations difficiles tout en réduisant les risques fermentaires et les déviations organoleptiques possibles.

APPLICATIONS

Le chardonnay est le cépage blanc noble universel. À ce titre, il est normal qu'il occupe une place de choix dans des zones viticoles aussi diverses que Chablis, Bourgogne, Languedoc, Trentino, Californie, Chili, Argentine, Australie. La diversité des terroirs, les différentes façons de le vinifier (à « l'Australienne » ou de façon plus classique type Bourgogne ou Chablis), le nombre des clones, font que les vins de chardonnay offrent une grande variété aromatique.

Lalvin CY3079 (Bourgoblanc) a été sélectionnée sur les terroirs de Bourgogne, par le Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB). Ses objectifs sont de valoriser le potentiel qualitatif et l'expression aromatique du cépage chardonnay. Aujourd'hui, cette levure est appréciée pour la vinification de ce cépage noble dans les différentes régions du monde. Lalvin CY3079[®] s'est imposée au fil des années comme LA levure de référence pour le chardonnay type bourguignon. Lors de l'élevage et du vieillissement en barrique, elle apporte une complexité aromatique supplémentaire. Parmi les caractères mis en valeur, on retrouve des notes beurrées et de pain grillé qui renforcent les arômes issus du bois.

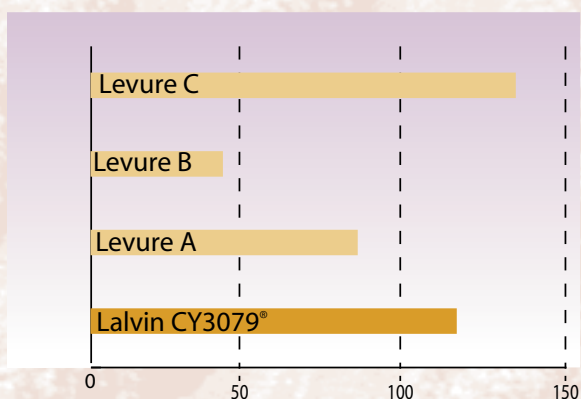
Grâce à la libération importante de polysaccharides pariétaux à la fin de la fermentation alcoolique, la levure Lalvin CY3079[®] confère aux vins de chardonnay gras et volume en bouche.



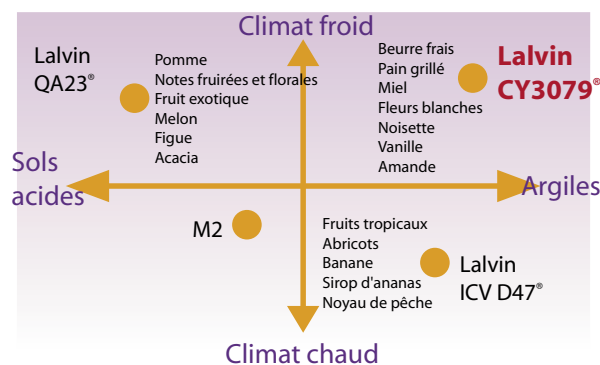
PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Neutre vis à vis du facteur killer K2
- Tolérance à l'alcool: entre 15 et 16 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation moyenne
- Fin de fermentation lente due à un phénomène d'autolyse précoce
- Gamme de températures de fermentation optimale: 15 à 25°C
- Besoin important en azote assimilable
- Sensible aux carences en O₂
- Faible production d'acidité volatile : 0,25 g/L eq (H₂SO₄) [valeur moyenne]
- Production de SO₂: entre 30 mg/ et 40 mg/L
- Pas de production de mousse
- Facilite la fermentation malolactique
- Bonne sédimentation des lies

PRODUCTION DE POLYSACCHARIDES ET TYPE DE CHARDONNAY



Libération de polysaccharides totaux durant la fermentation alcoolique par différentes levures.



Éléments d'explications : certains polysaccharides libérés au cours de la fermentation semblent participer à la sensation gustative de volume en bouche

DOSE D'UTILISATION

Vinification en blanc, rouge et rosé : 20 à 40 g/hL

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

- 1° Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C.
- 2° Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- 3° Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- 4° La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- 5° Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- 6° La réhydratation directe dans du moût est déconseillée.
- 7° Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de Go-Ferm Protect®.

Sélectionné
et produit par:

LALLEMAND

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins

B.P. 59
31702 Blagnac CEDEX
tel: +33(0)5 62 74 55 55
fax: +33(0)5 62 74 55 00

www.lallemmandwine.com

Distribué par: