

SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
CEREVISIAE

LALVIN

LA LEVURE DES VINS  
PRIMEURS

SÉLECTION TERROIR  
*Vignoble*

LANGUEDOC

LALVIN  
71B®



**YSEO**  
PROCESS  
Yeast Security Optimization

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

Les vins de type primeur ou «nouveau» restent une part non négligeable des vins produits dans le monde. Vinifiés à partir de variétés dont le potentiel aromatique est discret, il convient, lors de leur élaboration, de favoriser la production d'arômes fermentaires du vin par la levure. Ces vins doivent être également faciles à boire, ce qui implique pour les vins rouges une structure tannique légère. La levure Lalvin 71B® a été isolée et sélectionnée par l'équipe du Pr Maugenet à l'INRA de Narbonne dans cette perspective. Elle doit son succès à ses aptitudes de production d'esters amyliques (acétate d'isoamyle) permettant de renforcer le profil aromatique de vins élaborés à partir de variétés neutres. Elle consomme également une partie de l'acide malique contenu dans les moûts riches en acide, diminuant ainsi leur vivacité. En complément d'autres levures, elle permettra, par assemblage, d'obtenir la palette aromatique recherchée par le vigneron.

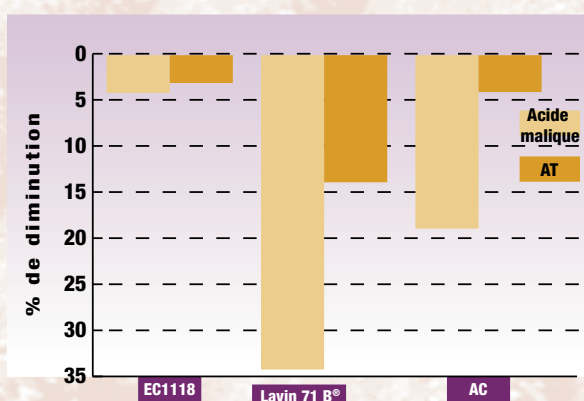
Elle possède enfin la propriété d'adsorber une partie des composés polyphénoliques sur sa paroi cellulaire, limitant ainsi la structure tannique des vins rouges primeurs.



## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

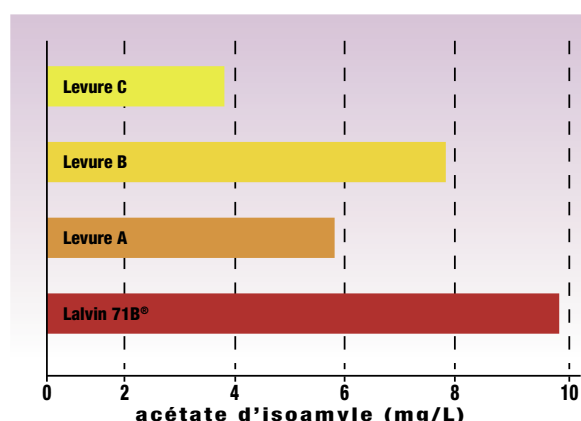
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Sensible au facteur killer
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation rapide
- Gamme de températures de fermentation optimale: 15 à 30 °C
- Consomme entre 20 et 40% de l'acide malique des moûts
- Très faible besoin en azote assimilable
- Important besoin en facteurs de survie sur moût carencé en oxygène
- Production élevée d'esters amyliques (acétate d'isoamyle)
- Production d'acidité volatile moyenne
- Production de glycérol : entre 3,2 et 3,8 g/100g de sucre fermenté
- Faible production de SO<sub>2</sub>
- Facilite la fermentation malolactique

## MÉTABOLISME DE L'ACIDE MALIQUE ET PRODUCTION D'ESTERS AMYLIQUE



Diminution de la concentration en acide malique et de l'acidité titrable (AT).

Comparaison entre différentes levures sur moût de chardonnay (Pilone, 1994)



Production d'acétate d'isoamyle par différentes levures sur moût synthétique à 20°C.

## 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](http://www.lallemmandwine.com)

Distribué par: