

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.

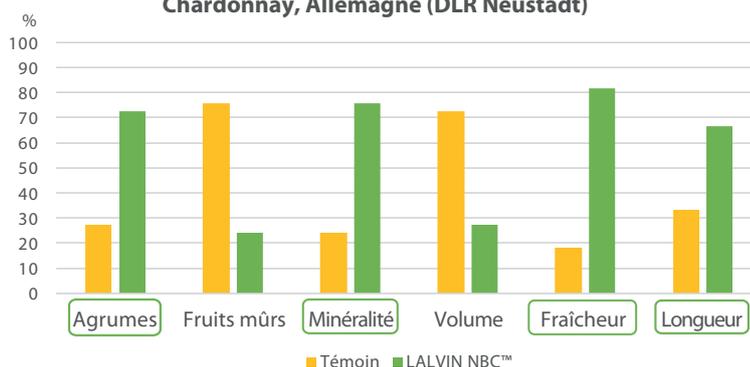


BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

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.

YSEO™
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEO™ « Yeast Security and Sensory Optimization », est un procédé Lallemand de production de levure unique répondant aux conditions exigeantes de fermentation. Bien que toutes les levures ne bénéficient pas de ce processus, YSEO™ optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique en améliorant la qualité et les performances des levures et réduit le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEO™ sont 100 % naturelles et non OGM.



PROPRIÉTÉS

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Neutre vis-à-vis du facteur killer
- 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

MISE EN ŒUVRE

Dosage: 20 à 40 g/hL

1. Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température comprise entre 35°C et 40°C).
2. Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
3. Ajouter la suspension dans le moût. La différence de température entre le moût à fermenter et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C (si nécessaire, acclimater la température du milieu en ajoutant lentement du moût).

+ Notes :

- La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes.
- Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- La réhydratation dans du moût n'est pas souhaitable.
- En cas de potentiel d'alcool élevé (> 13 % vol.) et de faible niveau de turbidité (< 80 NTU), l'ajout de 20 g/hL de GO-FERM PROTECT™ pendant la réhydratation est recommandé.
- Pour assurer la performance optimale des levures, veiller à appliquer une stratégie de nutrition adaptée aux levures selon les conditions du moût.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g
- Stocker dans un lieu frais et sec
- 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. Mai 2022.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture