



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.

# CROSS



# EVOLUTION®

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

## Révéler la nature exceptionnelle de vos vins blancs ou rosés.

### Applications

La levure CROSS EVOLUTION® met non seulement en valeur le potentiel aromatique du moût mais elle aide également à équilibrer la structure des vins blancs ou rosés, notamment à base de chardonnay ou de sauvignon. Cette levure fait preuve d'une excellente capacité fermentaire, y compris lorsque le taux d'azote assimilable est faible et le degré d'alcool élevé.



### Propriétés microbiologiques et œnologiques



**Très aromatique: bon équilibre entre les arômes de fruits frais et les notes florales**



**Longue persistance en bouche: bon équilibre entre le volume et l'acidité**



**Tolérance importante à l'alcool**



**Faible exigence en azote**



**Température de fermentation optimale: 14 à 16 °C**



**Vitesse de fermentation alcoolique soutenue**



**Faible production de SO<sub>2</sub>**



**Possède le facteur killer**

### Croisement (Hybride) naturel

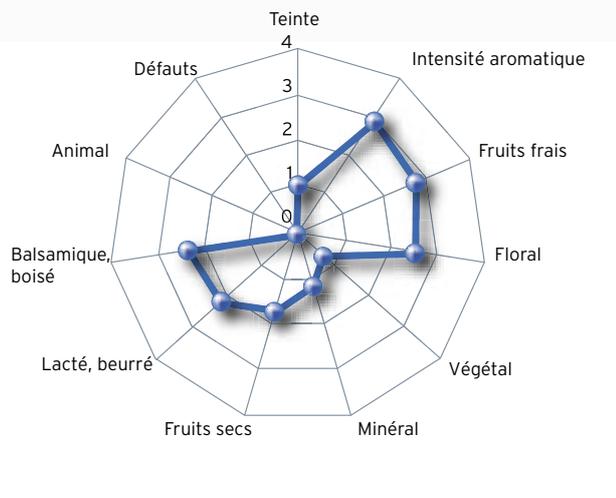
Plusieurs années de recherches menées par l'Institut de Biotechnologie du Vin, Université de Stellenbosch (Afrique du Sud), en collaboration avec la société Lallemand, ont permis la découverte de la levure CROSS EVOLUTION®. Le principe du croisement reproduit de façon accélérée un phénomène naturel généralement plus lent.

Cette levure est le résultat d'un croisement naturel (hybride) entre des souches *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnées selon des critères œnologiques précis. Cette technique est utilisée d'une part pour optimiser la performance des souches obtenues sans affecter pour autant leur nature biologique, d'autre part pour accroître la biodiversité des levures.

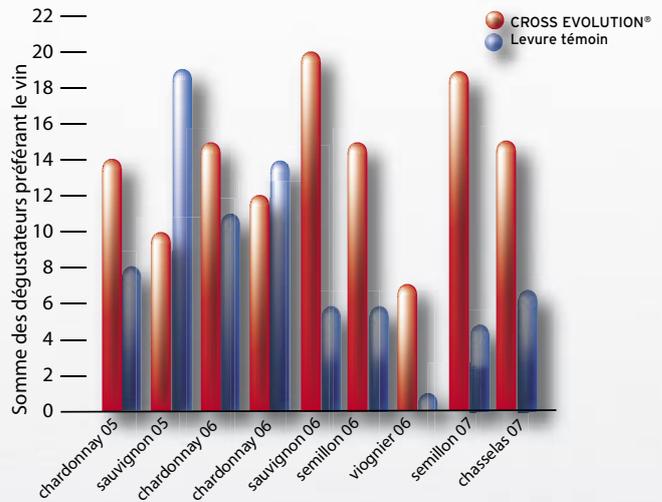


# Un profil sensoriel original et très apprécié.

Essai sur chardonnay - Bourgogne (France 2005)

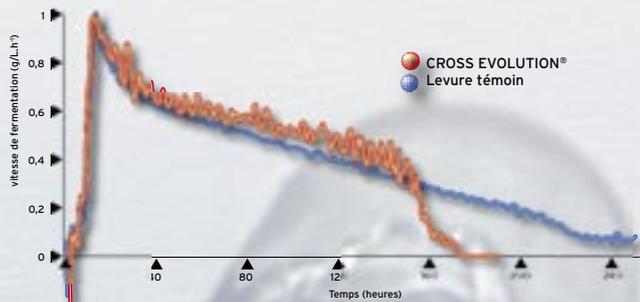


Tests de préférences sur 3 années d'essais (2005-2007)

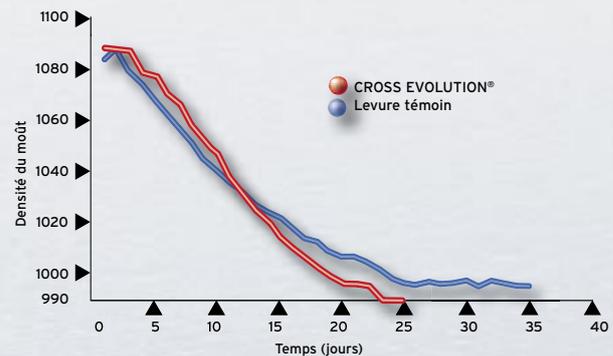


## Une bonne aptitude fermentaire

Fermentation alcoolique: cinétiques sur moût carencé en azote assimilable (N.ass.: 100 mg/L)



Fermentation alcoolique: cinétiques sur sauvignon - Bergerac (France 2005) - Température: 16 °C



## Témoignage



Sam Harrop

Lors d'une dégustation de vin de verdejo (Coopérativa Agrícola Castellana, La Seca, Rueda, Espagne), le vin fermenté avec la levure CROSS EVOLUTION® a été décrit par deux spécialistes (Dominique Delteil, œnologue consultant, et Sam Harrop, Master of Wine 2003):

« les vins montrent une belle harmonie entre les notes végétales et certains arômes fruités que l'on retrouve dans les vins de sauvignon blanc, avec une parfaite intégration des arômes variétaux et fermentaires. On y trouve aussi un très bon équilibre entre le volume et l'acidité ».

## Conseils d'utilisation

- Dosage: 25 à 30 g/hL
- 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 ensemencer 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:



Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins

B.P. 59  
31702 Blagnac CEDEX - France  
tel.: +33 (0)5 62745555  
fax: +33 (0)5 62745500  
www.lallemmandwine.com

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. Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation