

REDONNER DE LA FRAÎCHEUR À VOS VINS



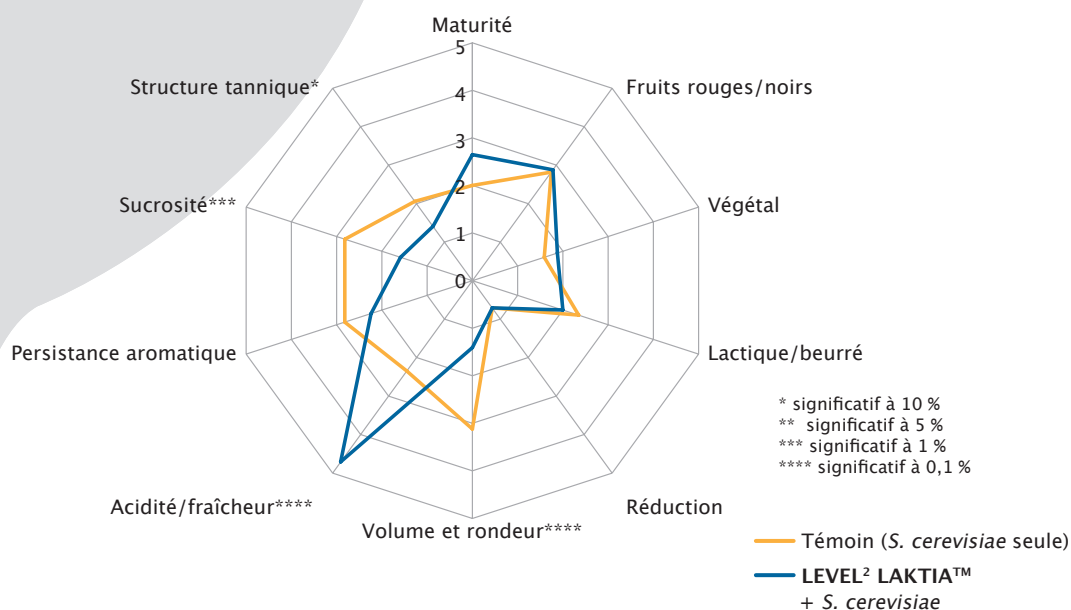
La grande variété de levures naturelles sélectionnées reflète la biodiversité de la microflore présente au cours de la fermentation alcoolique des vins. Cependant, cet univers est encore sous-exploité au regard du grand nombre d'espèces et de sous-espèces (autres que *Saccharomyces*) qui sont présentes dans la plupart des moûts de raisins. Au cours de la fermentation spontanée, l'activité microbienne engendre une succession d'activités enzymatiques qui contribuent sans aucun doute, positivement ou négativement, à la complexité aromatique et à la diversité des vins. Grâce à la R&D Lallemend Oenology, la gestion de la fermentation alcoolique (FA) par l'utilisation de levures non-*Saccharomyces* en combinaison avec *Saccharomyces cerevisiae* ouvre de nouvelles possibilités aux vinificateurs.

DESCRIPTION

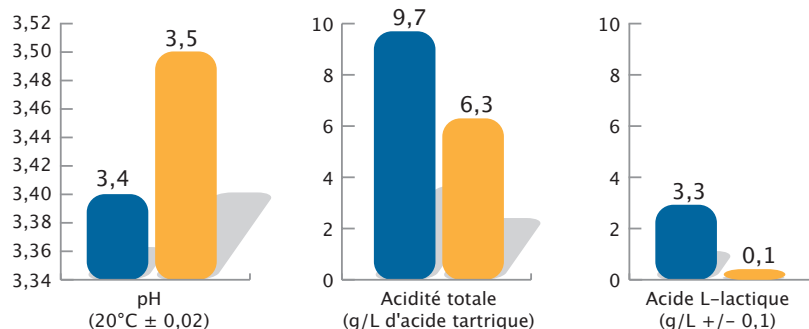
LEVEL² LAKTIA™ est une culture pure de *Lachancea thermotolerans*, sélectionnée par Lallemend Oenology pour sa capacité unique à produire un niveau élevé d'acide lactique pendant la fermentation. Utilisée en inoculation séquentielle avec la plupart des levures œnologiques *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnées, LEVEL² LAKTIA™, en produisant un niveau significatif d'acide lactique, est un outil naturel pour l'assemblage et/ou pour rééquilibrer les vins issus des régions à climat chaud. Au-delà de la fraîcheur et de l'acidité qu'elle confère, LEVEL² LAKTIA™ apporte également une complexité aromatique dès le début de la fermentation alcoolique.

BÉNÉFICES

Analyse sensorielle Merlot (Sud de la France) :



Impact sur l'acidité (Tempranillo, Espagne) :



Analyse à la fin de la FA (la concentration en acide malique et l'acidité volatile étaient les mêmes)

PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR

LEVEL² LAKTIATM

SOLUTIONS *Lachancea thermotolerans*

REDONNER DE LA FRAÎCHEUR À VOS VINS

PROPRIÉTÉS

- Culture pure de *Lachancea thermotolerans*.
- Phase de latence : modérée.
- Tolérance à l'alcool : < 10 % vol.
- Optimum de température de fermentation : de 14 à 28°C.
- Besoins en azote élevés.
- Production d'acidité volatile : très faible.
- Forte production de glycérol.

MISE EN ŒUVRE

À UTILISER EN INOCULATION SÉQUENTIELLE TEL QU'INDIQUÉ CI-DESSOUS.

Vinification en rouge : l'ajout de SO₂ à la réception de la vendange doit être inférieur à 4 g/hL.

Vinification en blanc ou rosé : avant inoculation, s'assurer que le niveau de SO₂ libre est strictement inférieur à 15 mg/L.

1^{ÈRE} INOCULATION : LEVEL² LAKTIATM

Inoculation à 25 g/hL : réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau à 30°C.

Après 15 minutes, mélanger très doucement.

Pour aider la levure réhydratée à s'acclimater à la température basse du moût et éviter un choc thermique, mélanger doucement une quantité égale de moût avec la suspension de levures réhydratées (cette étape peut être répétée si l'écart de température initial est important).

Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes.

2^{ÈME} INOCULATION : *Saccharomyces cerevisiae*

Après 24 heures, procéder à un deuxième ensemencement avec une levure sélectionnée *Saccharomyces cerevisiae* à 25 g/hL, en utilisant un protecteur de levure (GO-FERM PROTECTTM ou GO-FERM PROTECT EVOLUTIONTM) pendant la réhydratation en suivant le protocole standard recommandé.

Remarque : l'inoculation différée (> 24 h) de la levure *Saccharomyces cerevisiae* conduira à une production plus importante d'acide lactique par LEVEL² LAKTIATM, et par conséquent à un effet d'acidification plus élevé. En cas de température faible du moût (≤ 16°C) cette pratique est généralement recommandée.

• Recommandations nutritionnelles :

- 1/ Ajouter un nutriment levurien organique (FERMAIDTM O) juste après l'inoculation de LEVEL² LAKTIATM.
- 2/ Ajouter un nutriment levurien organique ou mixte (FERMAIDTM O ou FERMAIDTM E) au premier tiers de la fermentation alcoolique.

• Gestion de la fermentation malolactique (si souhaitée) :

- Préférer la co-inoculation avec une bactérie œnologique sélectionnée ajoutée en même temps que *S. cerevisiae*.
- En cas d'inoculation séquentielle avec une bactérie œnologique, si le niveau d'acide lactique est supérieur à 3 g/L, procéder à un assemblage de ce vin avec un autre vin sans acide lactique avant inoculation.

Pour plus d'informations, merci de contacter votre fournisseur ou Lallemend Oenology.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE



- Disponible uniquement en sachets de 500 g.
- Conserver 24 mois à 4°C, dans le sachet d'origine non-ouvert.

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. Il est mis à disposition sans garantie dans la mesure où les conditions de mise en œuvre du produit sont hors de notre contrôle. Il ne libère l'utilisateur ni des contraintes réglementaires ni des normes sanitaires et sécuritaires en vigueur.

Mai 2020