



Applications

LALVIN® W15™ a été isolée en 1991 à partir d'un moût de Müller Thurgau de grande qualité à la Station de recherche de la viticulture à Wädenswil en Suisse. LALVIN® W15™ a été développée pour fermenter les vins blancs secs et rouges à des vitesses modérées, où des notes vives de fruit et une bonne structure sont souhaitées. LALVIN® W15™ est forte productrice de glycérol d'acide succinique ce qui permet d'apporter aux vins les caractéristiques souhaités dont un volume en bouche important. LALVIN® W15™ ne génère pas de montée de température pendant la fermentation, réduisant ainsi la formation éventuelle d'arômes soufrés. Une bonne tolérance osmotique a été notée pour les fermentations de vendanges tardives et le vin de glace. LALVIN® W15™ permet des fermentations complètes à basse température.

Caractéristiques techniques

- *Sacharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- Phase de latence très courte
- Résistance à l'alcool: jusqu'à 16% vol.
- Gamme de température : 10 - 25°C
- Vitesse de fermentation : moyenne
- Besoin en azote élevé
- Faible production de SO₂
- Faible production de H₂S
- Faible production d'acidité volatile
- Très bonne compatibilité avec la fermentation malolactique

Mise en œuvre

- Pour les conditions de vinification des vins rosés, blancs et rouges: 20 à 40 g/hL
 - 1°) Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température comprise entre 35 et 40 °C)
 - 2°) Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes
 - 3°) La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes
 - 4°) Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre
 - 5°) La réhydratation avec du moût n'est pas souhaitable

Conditionnement et stockage

- Disponible en sachet de 500 g et carton de 10 kg
- Utiliser le sachet une fois ouvert



Distribué par: