

SACCHAROMYCES CEREVISIAE  
CEREVISIAE

**LALVIN**

LA LEVURE POUR  
LES PINOTS NOIRS  
« DE GARDE »

SÉLECTION TERROIR  
*Vignoble*  
BOURGOGNE

LALVIN<sup>®</sup>  
RC212



**YSEO**<sup>®</sup>  
PROCESS  
Yeast Security Optimization

Grâce à son nouveau procédé YSEO<sup>®</sup>, 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

Lalvin RC 212(Bourgorouge)<sup>®</sup> a été sélectionnée en Bourgogne par le BIVB (Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne) afin de valoriser le potentiel qualitatif du pinot noir, notamment au niveau des polyphénols.

Le principal avantage de Lalvin RC 212<sup>®</sup> est d'extraire et de protéger le contenu phénolique des vins de pinot noir.

Cette levure s'est imposée comme la référence pour les vins de garde issus de ce cépage. Grâce à l'absorption limitée des polyphénols sur sa paroi, elle permet de réduire les pertes de couleur et de tanins lors de l'élevage en barrique. Son utilisation est aussi conseillée sur le gamay et le grenache.

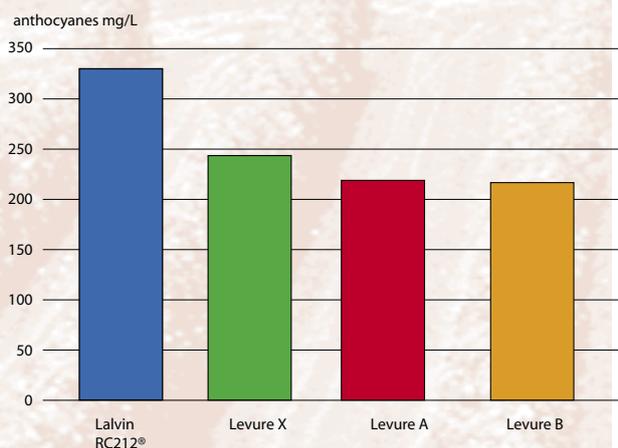
En plus de cette propriété, Lalvin RC 212<sup>®</sup> développe des notes de fruits rouges et d'épices.



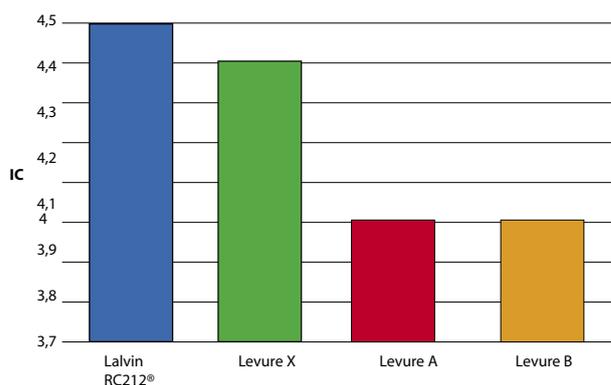
## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Sensible au facteur killer
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation moyenne
- Gamme de températures de fermentation optimale : 18 à 30°C
- Besoin moyen en azote assimilable
- Production moyenne d'acidité volatile : de l'ordre de 0,30 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Faible production de SO<sub>2</sub> : 40 mg/L
- Pas de production de mousse
- Faible adsorption pariétale des polyphénols

## CONTENU EN POLYPHÉNOLS



Comparaison de l'action de différentes levures sur le contenu en anthocyanes d'un vin de pinot (Compte-rendu technique BIVB, 1991)



Comparaison de l'action de différentes levures sur l'Intensité Colorante d'un vin de pinot (Compte-rendu technique BIVB, 1991)

## DOSE D'UTILISATION

Vinification en rouge : 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.lallemantwine.com](http://www.lallemantwine.com)

Distribué par: