

SACCHAROMYCES CEREVISIAE

LALVIN

Tous les avantages
de la BM 45.

Une sécurité fermentaire
renforcée.

Un impact positif sur vins
rouges et vins blancs.

LA SYNERGIE DYNAMIQUE

Plusieurs mois de recherche Lallemand ont permis de mettre au point une nouvelle production de levures issue du concept de **Synergie Dynamique**, la Lalvin **BM 4x4**.

Ce concept permet, grâce à une population de levures spécialement recherchées pour leurs synergies positives, d'optimiser le profil organoleptique et de mieux réguler la fermentation dans le temps. Ce nouveau concept permet d'allier les avantages incomparables, mondialement réputés et appréciés de la Lalvin BM45, à savoir le volume en bouche et la stabilité de la couleur à une fermentation sécurisée dans des conditions diverses et difficiles.

APPLICATIONS

Lalvin BM 4x4 présente la particularité, au cours de la fermentation alcoolique, de libérer une importante quantité de polysaccharides pariétaux dont certains ont la qualité remarquable de se lier avec les polyphénols du moût. Grâce à ces liaisons, ces polysaccharides pariétaux augmentent la stabilité de la couleur et diminuent systématiquement l'astringence des tanins. La quantité et la qualité de ces polysaccharides libérés au cours de la fermentation, puis l'autolyse aident à la production de vins rouges adaptés aux attentes des consommateurs. En blanc, Lalvin BM 4x4 conforte la rondeur des vins. De surcroît, les travaux de recherche menés par Lallemand ont révélé que cette levure facilitait la fermentation malolactique.

La synergie dynamique BM 4x4 est élaborée pour transmettre intégralement les avantages de la BM 45.

La BM 45 a été isolée dans les terroirs de Montalcino, au cœur de la Toscane et sélectionnée en collaboration avec le « Consortium des vins de Brunello di Montalcino » et l'université de Sienne, dans le cadre d'un programme de recherche.

**BM
4x4**
LA SYNERGIE
DYNAMIQUE



BM 4x4 : LES AVANTAGES DE LA BM 45

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

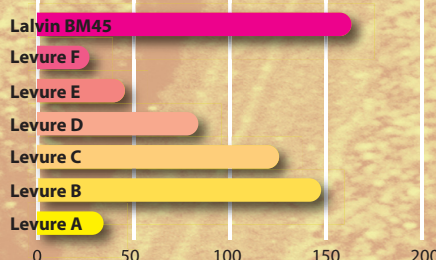
- *Saccharomyces cerevisiae*
- Possède le facteur killer
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 16 % vol.
- Phase de latence moyenne
- Vitesse de fermentation moyenne facilitant la gestion de la macération
- Température de fermentation optimale: 16 à 28°C
- Faible production de mousse
- Facilite la fermentation malolactique
- Faible production de SO₂

POINT CLÉ: QUANTITÉ ET QUALITÉ DES POLYSACCHARIDES

	Levure 1	Lalvin BM45	Variation %
Indice PVPP	38	45	+18
Indice d'éthanol	7,7	9,2	+20
Pouvoir tannant	47,5	39,2	-18

Effet de la levure BM45 sur la stabilité de la couleur (indice de PVPP) et le pouvoir tannant d'un vin de tannat de la région de Madiran, millésime 2000. Mesures réalisées après 3 mois d'élevage sur lies.

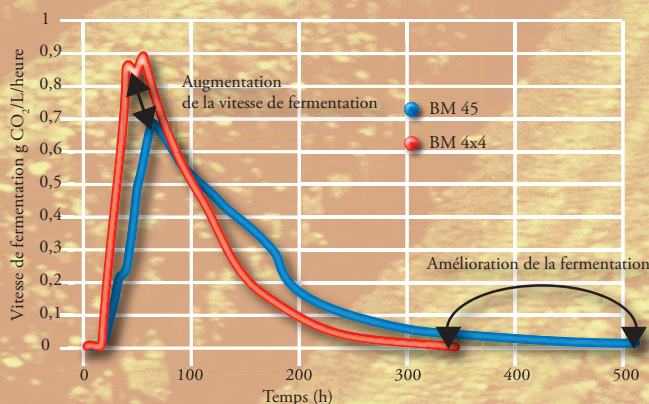
Polysaccharides totaux (mg/l)



Libération de polysaccharides au cours de la fermentation alcoolique sur moût synthétique à 25°C (Rosi et al., 1998)

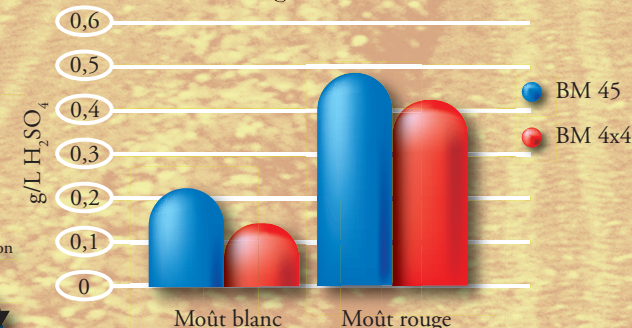
BM 4x4 : LES « PLUS » DE LA SYNERGIE DYNAMIQUE

Lalvin BM 4x4: des capacités fermentaires optimisées



Lalvin BM 4x4: une diminution de l'acidité volatile

Essais INRA - Pech rouge 2003



Lalvin BM 4x4: des besoins en azote diminués.

DOSE D'UTILISATION

Vinification en rouge et blanc: 20 à 30 g/hL

remarque: il conviendra d'adapter la dose d'utilisation en fonction de l'état sanitaire de la vendange.

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau entre 35° et 40°C.
- Laisser reposer 15 minutes, puis agiter de temps en temps pendant 15 minutes.
 - Homogénéiser et incorporer au moût.

- La durée totale de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
- La différence de température entre le moût à ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit pas être supérieure à 10°C.
- Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- La réhydratation dans du moût est déconseillée.

Distribué par:

Sélectionné et produit par:

LALLEMAND

19, rue des briquetiers - B.P. 59
31702 Blagnac CEDEX

tel.: +33 (0)5 62745555 - fax: +33 (0)5 62745500

www.lallemmandwine.com