

LALVIN Rhône 4600



69.130f

Harmonie et finesse aromatique des vins blancs et rosés
résistance à l'alcool et
faible exigence en nutriments

Applications

Lalvin Rhone 4600 a été isolée sur un moût du cépage Viognier par le Service Technique d'Inter Rhône, sur un des crus des Côtes du Rhône Septentrionales.

Particulièrement résistante à l'alcool et peu exigeante en nutriments, cette levure a été sélectionnée pour sa faculté à révéler des arômes frais de fleurs blanches ainsi que de fruits tels que l'abricot, l'ananas et les agrumes.

Elle permet l'obtention de vins blancs et roses riches et élégamment fruités du fait de ses propriétés enzymatiques permettant la production d'esters à partir des composants du mout. Sa forte capacité à libérer des polysaccharides associe rondeur et volume en bouche à cette contribution aromatique.

Des vinifications sur différents cépages et dans plusieurs régions ont confirmé les très bonnes capacités fermentaires de la souche, à l'échelle des mini vinifications et sur les sites de production.

En dehors de son terroir d'origine, Lalvin Rhône 4600 a été très favorablement appréciée pour sa participation à l'apport de gras et de volume sur chardonnay de Bourgogne et muscadelle d'Entre-deux-Mers, et pour le fruité qu'elle met en valeur sur les blancs du Val de Loire.

Des notes aromatiques alliant finesse et complexité ont été révélées sur cépages sémillon, sauvignon et chardonnay en vinification en blanc ainsi que sur grenache et cinsault en vinification rosé.

Propriétés oenologiques et micro-biologiques

- Saccharomyces cerevisiae cerevisiae
- Possède le facteur killer
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15,5 %
- Phase de latence: courte
- Vitesse de fermentation: régulière
- Températures de fermentation optimales: 16 à 22 °C
- Fermentation à partir de 13 °C
- Besoin en azote assimilable: faible
- Production d'acidité volatile: faible
- Production d'H₂S: faible
- Production de SO₂: faible
- Libération importante de polysaccharides
- Production élevée d'esters (notamment hexanoate d'éthyle et octanoate d'éthyle)

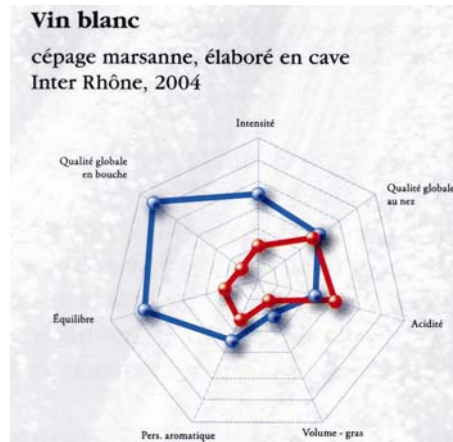
Dose

d'utilisation

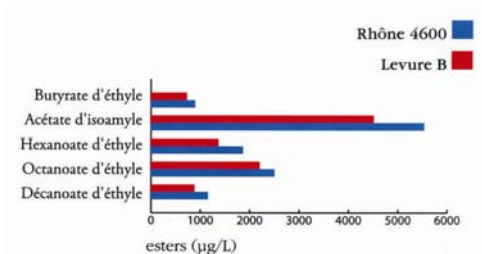
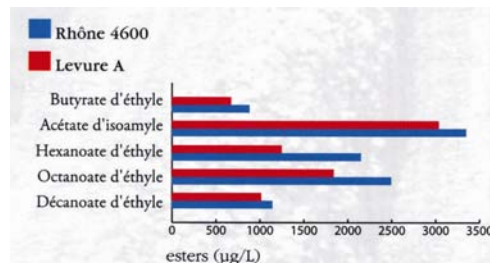
Vinification en blanc et rosé 20 à 30 g/hL

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

caractéristiques sensorielles sur vins blancs et rosés



Profils sensoriels – Teneur en esters majoritaires



Conseils de mise en oeuvre

- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37 °C. Laisser reposer 15 minutes puis agiter de temps en temps pendant 15 minutes. Incorporer au moût.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- La différence de température entre le moût à ensemencer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10 °C
- Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- La réhydratation dans du moût est déconseillée

Emballage

Paquets sous vide à 500 g, 1 carton à 20 paquets = 10 kg.

Informations sans engagement.

www.lallemandwine.com