

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
CEREVISIAE

LALVIN

POUR VINS ROUGES
ULTRA PREMIUM

SÉLECTION TERROIR

Vignoble

D.O.C. PRIORAT

LALVIN
CLOS®



YSEO
PROCESS
Yeast Security Optimization

Grâce à son nouveau procédé YSEO®, 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 la biodisponibilité des micronutriments essentiels, ce procédé innovant permet d'augmenter la résistance de la levure et donc d'accroître sa capacité d'adaptation aux conditions de fermentation difficiles tout en réduisant les risques fermentaires et les déviations organoleptiques possibles. Les levures YSEO® sont 100% naturelles et non-OGM.

APPLICATIONS

Lalvin Clos® YSEO® a été sélectionnée par l'Université de Rovira i Virgili en Espagne (Faculté d'œnologie et de biotechnologies de Tarragone). Cette levure a été isolée dans les terroirs du Priorat, au cœur du Tarragonès, une des plus prestigieuses régions viticoles d'Espagne, voire d'Europe. Le premier critère de sélection était de conserver la typicité caractéristique des vins issus de cette D.O.C. (Denomination de Origen), en respectant au maximum l'expression du terroir et du raisin, tout en ayant des capacités fermentaires exceptionnelles afin de pouvoir supporter les taux d'alcool et de polyphénols très élevés de cette appellation.

Les différents essais de vinification réalisés avec cette levure dans cette région ont révélé ses capacités à s'implanter facilement dans des conditions difficiles, avec des niveaux d'azote assimilable relativement bas et dans une gamme de température large.

Les résultats des essais de vinifications en conditions réelles avec Lalvin Clos® YSEO® ont confirmé le potentiel exceptionnel de cette levure sur les cépages traditionnels de cette région : merlot, cabernet sauvignon, syrah, grenache et carignan.

Sur une dominante de fruits noirs, les vins vinifiés avec Lalvin Clos® expriment une grande complexité où se mêlent des notes de cacao, de tabac, de réglisse, de violette et d'épices. La bouche s'avère d'une belle finesse aromatique et présente un équilibre remarquable, favorisant la rondeur et la souplesse des tanins, sous-tendu par une subtile minéralité.

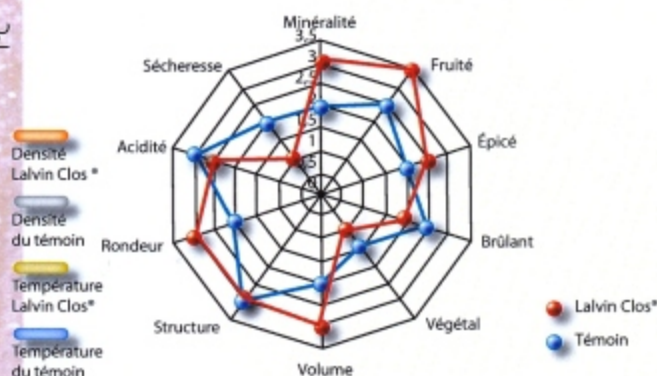
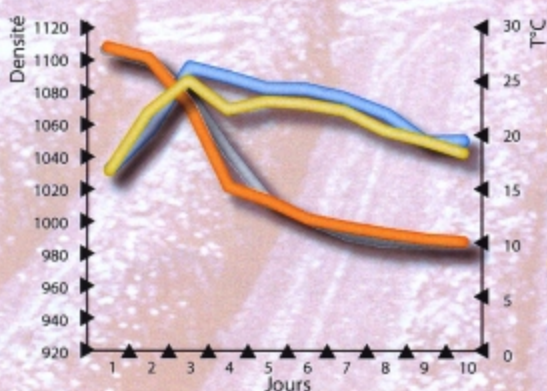
Grâce à ses qualités hors du commun, Lalvin Clos® YSEO® sera un allié formidable pour la fermentation des vins Ultra Premium.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Possède le facteur killer K2
- Phase de latence courte
- Fermentation rapide et régulière
- Gamme de température de fermentation : de 13 à 35 °C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 17% vol.
- Besoin faible en azote assimilable
- Faible production d'acidité volatile
- Bonne compatibilité avec les ferments malolactiques

RÉSULTATS D'ESSAIS

Bellmont de Priorat (D.O. Priorat). Grenache 2008 (14,6% vol.; pH: 3,43; AT: 2,9 g/L).



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 ensemencer 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 Goferm Protect®.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- *Ecología de levaduras. Selección y adaptación a fermentaciones vínicas.* María Jesús Torija Martínez. Tesis doctoral dirigida por Albert Mas Barón, Nicolás Rozés. Universitat Rovira i Virgili (2002).
- *Torija, M.J., Rozés, N., Poblet, M., Guillamón, J.M., Mas, A. (2001). Yeast population dynamics in spontaneous fermentations: Comparison between two different wine-producing areas over a period of three years.* Antonie Van Leeuwenboek.

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.lallemmandwine.com

Distributeur