

VELLUTO^{BMV58}™

POUR DES VINS
FINS ET VOLUPTUEUX



Les conditions de fermentation de plus en plus difficiles ont conduit Lallemand à développer un nouveau procédé de production des levures naturelles – le procédé YSEO® – qui optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les risques de défauts olfactifs d'origine fermentaire (acidité volatile, odeurs soufrées...). Les levures YSEO® sont 100% naturelles et non-OGM.

APPLICATIONS

Sélectionnée à Valencia en Espagne, par le IATA (Institut d'Agrochimie et de Technologie des Aliments) en collaboration avec le  CSIC (Consejo Superior de Investigaciones Científicas) et la cave  MURVIEDRO (Groupe Schenk), VELLUTO^{BMV58}™ est caractérisée par sa production élevée de glycérol et par les notes florales et balsamiques qu'elle révèle.

Au cours du projet de sélection et des essais menés en cave dans différentes régions du monde, VELLUTO^{BMV58}™ a démontré son intérêt vis-à-vis de l'élaboration des vins rouges voluptueux destinés à l'élevage tels que certains merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, tempranillo, bobal, monastrell et pinot noir, leur procurant équilibre, complexité et rondeur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

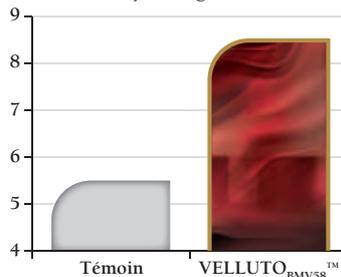
- Culture pure de *Saccharomyces bayanus* (ou *uvarum* selon la taxonomie)
- Possède le facteur killer
- Production élevée de glycérol
- Bonne cinétique fermentaire : démarrage rapide fin franche
- Résistance à de faibles températures > 12°C (température optimale de 24 à 26°C)
- Résistance à l'alcool : 14,5% vol.
- Besoins en azote modérés à élevés
- Production de SO₂ faible
- Favorable à la fermentation malolactique

PROFIL AROMATIQUE

La production élevée de glycérol de VELLUTO^{BMV58}™ permet d'obtenir des vins rouges charnus et pleins, améliorant leur sapidité et leur douceur en bouche.

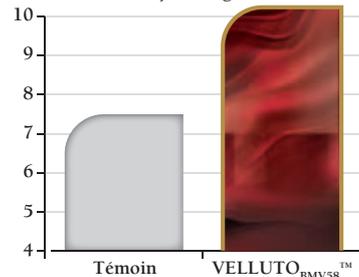
VELLUTO^{BMV58}™ est caractérisée par un métabolisme secondaire spécifique, produisant généralement une importante quantité de caproate d'éthyle, de caprate d'éthyle et de phényléthanol qui confèrent aux vins des notes florales et fruitées.

Bobal - Valence - Espagne
Vin rouge jeune - Alcool vol. 13,6%
Glycérol (g/L)



Commentaires de dégustateurs professionnels :
« Arômes de fruits avec des notes florales, du corps et de la rondeur en bouche, sapide et prêt à boire. »

Tempranillo - Rioja - Espagne
Vin rouge d'élevage - Alcool vol. 13,5%
Glycérol (g/L)



Commentaires de dégustateurs professionnels :
« Des arômes intéressants liés à des notes balsamiques qui ajoutent de la complexité à l'assemblage. En bouche, le vin est vraiment rond à ce stade (fin de la FML). »



TÉMOIGNAGE

Pablo Ossorio

Directeur Technique de cave

Bodegas Murviedro - Valence - Espagne



«La levure Velluto_{BMV58}TM a réussi à atteindre les objectifs fixés lors de sa sélection, pour obtenir des vins avec une sensation de sucrosité mais sans sucres résiduels, des vins soyeux, veloutés et élégants en bouche.»

DOSAGE

- 20 à 40 g/hL

MODE D'EMPLOI

1. Réhydratation

- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (**Attention : la température doit être de 30°C et non pas 37°C**).
- Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
- Mélanger la levure réhydratée avec le jus et ajuster progressivement la température de la suspension de 15 à 20°C. La différence de température entre le moût à inoculer et le milieu de réhydratation ne doit jamais dépasser 10°C (en cas de doute, veuillez contacter votre fournisseur ou Lallemand).
- La durée de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- *NB : L'utilisation d'un protecteur de levure (NATSTEP®) est fortement recommandée (dosage 20 g/hL).*

2. Nutrition recommandée

- A la densité initiale moins 10 points (une fois la fermentation commencée), ajouter un « nutriment complexe » (15 g/hL).
- **La température recommandée est de 24-26°C.** Rester inférieur à 28°C.
- Après le premier tiers de la FA, ajouter une seconde dose de « nutriment complexe » (15 g/hL).

EMBALLAGE ET STOCKAGE

- Disponible en sachet de 500 g.
- Stocker 24 mois à 4°C, dans son emballage d'origine scellé.

DISTRIBUÉ PAR:

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

Juin 2013