

LEVULINE®

— SYMBIOSE —

Levure *Torulaspora delbrueckii* à inoculer de manière séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* appropriée pour des vins blancs haut de gamme, aromatiques et riches en complexité



LEVEL²
SOLUTIONS



La grande variété de levures naturelles sélectionnées reflète la biodiversité de la microflore présente au cours de la fermentation alcoolique des vins. Cependant, cet univers est encore sous-exploité au regard du grand nombre d'espèces et de sous espèces (autres que *Saccharomyces*) qui sont présentes dans la plupart des moûts de raisins. Au cours de la fermentation spontanée, l'activité microbienne engendre une succession d'activités enzymatiques qui contribuent sans aucun doute, positivement ou négativement, à la complexité aromatique et à la diversité des vins. Avec Level² Solutions, Lallemand innove en introduisant de nouvelles espèces et de nouveaux modes de gestion des fermentations alcooliques (inoculation séquentielle) maîtrisés et sécurisés qui ouvrent de nouveaux horizons aux vinificateurs.

↻ APPLICATIONS ↻

La levure LEVULINE SYMBIOSE est spécialement adaptée à la vinification de vin blanc haut de gamme riche en complexité. Il s'agit d'une levure *Torulaspora delbrueckii* à inoculer de manière séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* appropriée. LEVULINE SYMBIOSE a été sélectionnée pour sa contribution à la complexité aromatique et au volume en bouche de vin blanc issu de cépage type Chardonnay, Chenin Blanc, Semillon, Ugni blanc, Melon de bourgogne ou Maccabeu.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES

- Espèce : *Torulasporea delbrueckii*
- Temps de latence : modéré
- Sensibilité au SO₂ : importante
- Production d'acidité volatile : nulle
- Température optimale de fermentation : 16 -20°C (à une température inférieure à 16°C, le métabolisme est fortement ralenti)
- Tolérance aux fortes pressions osmotiques : élevée
- Besoin en azote : dans le cas de moûts carencés en azote assimilable (< 80mg/L), l'addition d'un nutriment complexe est recommandé (20 g/hL) en début de fermentation alcoolique
- Tolérance à l'alcool : moyenne ; d'où l'importance d'inoculer de manière séquentielle après une chute de 10 à 15 points de densité

IMPACT ORGANOLEPTIQUE

Commentaire de dégustation en comparaison avec la levure de référence
(*Saccharomyces cerevisiae*)



Chardonnay, Vendange 2011

Levuline Symbiose	Levure de référence
Rond, gras, complexe, riche. Notes de fruits blancs charnus, poire au sirop, brioche, chausson à la pêche. Longue persistance aromatique	Plus vif, plus frais, sensation acide plus marqué. Fruits frais, fruits exotiques (litchis). Un peu plus court en bouche.

Melon de Bourgogne, Vendange 2011

Levuline Symbiose	Levure de référence
Nez floral et élégant. Légèrement épicé et iodé. Notes légères d'agrumes. Plus mûr. Bouche équilibrée et longue.	Sensation plus acide. Attaque vive. Quelques notes de pomme verte et de citron vert. Un peu maigre. Globalement très frais et intense.

↻ INSTRUCTIONS D'UTILISATION ↻

LEVULINE SYMBIOSE doit être inoculée de manière séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* compatible. Demander conseil pour le choix de la levure *Saccharomyces cerevisiae* appropriée.

1°) Préparation des levures de LEVULINE SYMBIOSE

Réhydrater les levures dans 10 fois leur volume d'eau. La température de réhydratation de LEVULINE SYMBIOSE est différente des levures *Saccharomyces* : la température est optimale entre 20° à 30°C.

Laisser reposer 15 minutes avant de mélanger doucement. Puis acclimater le levain à la température en y ajoutant progressivement un volume équivalent de moût. La différence de température entre la solution de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

2°) Procédé d'inoculation

Au moment de l'inoculation avec LEVULINE SYMBIOSE veiller à ce que la teneur en SO₂ libre du moût ne dépasse pas 15 mg/L.

Eviter le plus possible l'utilisation de SO₂ en le remplaçant par du gaz inerte ou de la neige carbonique.

1. Inoculer LEVULINE SYMBIOSE à 25g/hL dans le moût avant fermentation alcoolique.
2. Après une baisse de 10 à 15 points de densité du moût par rapport à la densité de départ du moût, inoculer avec la levure *Saccharomyces cerevisiae* recommandée à 25 g/hL.

Utiliser les bonnes pratiques de fermentation comme la nutrition ou la protection.



3°) Considérations importantes pour le moût

A - Température

- La température de fermentation optimale de LEVULINE SYMBIOSE est > 16 °C.
- A une température < 16 °C, une croissance lente et une phase de latence longue peuvent être observées.

B - Turbidité

- LEVULINE SYMBIOSE est sensible à une basse turbidité (< 80 NTU).

C - Nutrition

En cas d'azote assimilable du moût > 80 mg/L, LEVULINE SYMBIOSE épuisera le milieu en azote rendant difficile la fin de fermentation pour les *Saccharomyces cerevisiae*. Un ajout en nutriment complexe est donc recommandé :

- après l'inoculation de *Saccharomyces cerevisiae*.
- après une baisse de densité du moût de 45 points par rapport à la densité de départ du moût.

LEVULINE SYMBIOSE comme toutes les levures, a besoin d'azote assimilable pour assurer sa croissance.

En cas de moût très carencé en azote assimilable (< 80mg/L), les 2 levures ont besoin d'une nutrition particulière :

- ajout de nutriment complexe juste après l'inoculation de LEVULINE SYMBIOSE : 20 g/hL
- ajout de nutriment complexe juste après l'inoculation de la levure *Saccharomyces cerevisiae* : 20g/hL

❧ PACKAGING ❧

1 paquet de 500 g (pour l'inoculation de 25hL).

❧ CONSERVATION ❧

Stocker 48 mois à 4°C, dans l'emballage d'origine.

N'utilisez que des sachets sous vide. Une fois ouvert, utilisez rapidement.



Produit de Danstar, distribué par :

 OENOFRANCE

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet
BP 1031 – Magenta
51319 Epernay Cedex – France
Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenofrance.com

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. L'information est donnée sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles impliquent, pour l'utilisateur, d'avoir à respecter la législation et les données de sécurité en vigueur.