

hopTM

Saccharomyces cerevisiae

Première levure sèche active (LSA) œnologique spécifiquement sélectionnée pour l'inoculation directe

DESCRIPTION

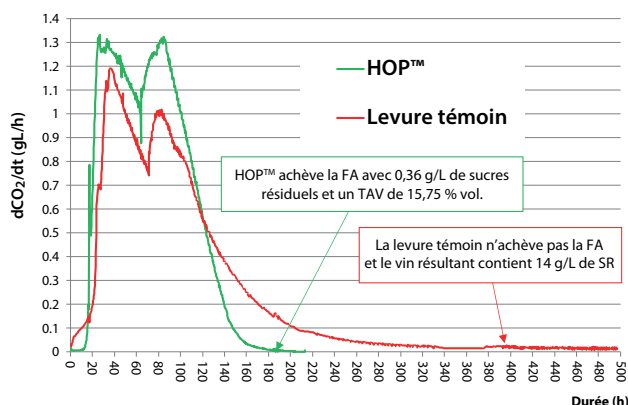
HOPTM a été sélectionnée en collaboration avec l'INRAE (Institut National de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement) dans le cadre d'un projet Européen Marie-Curie nommé « YEASTCELL ». L'objectif principal de ce programme de recherche était de comprendre et d'optimiser la résistance levurienne aux stress induits lors d'une inoculation directe dans les moûts sans réhydratation préalable. Grâce à une méthode de sélection novatrice, non productrice d'OGM, basée sur la capacité des levures à évoluer en conditions de stress extrêmes de vinification, HOPTM a été sélectionnée et s'est distinguée en présentant un profil génétique unique lui conférant une structure membranaire cellulaire renforcée et de multiples caractéristiques de résistance. L'intégrité ultra-renforcée de sa membrane permet à HOPTM de surmonter des conditions difficiles et ce, de l'inoculation jusqu'à la fin de la FA, tout en maintenant une très haute viabilité.

Référence : Ferreira D. (2017) « Stress resistance during the lag phase of wine fermentation and development of optimized yeasts ». Thèse, École Doctorale GAIA, Montpellier.



AVANTAGES & RÉSULTATS

**Cinétiques de FA de HOPTM et d'une levure témoin
toutes 2 ensemencées directement sans réhydratation
préalable sur un moût à l'encuvage à 25g/hL**



Essai comparatif sur Carignan (Languedoc, France).
Sucre fermentescibles à 267 g/L ; pH à 3,46 ; YAN de 110 mg/L ;
T°C d'inoculation 22°C ; T°C de FA 28°C

- Cette approche de sélection novatrice place HOPTM comme la toute première LSA œnologique spécifiquement sélectionnée pour l'ensemencement direct sur moût sans que ses caractéristiques et performances ne soient diminuées.
- Capacités avérées de résistance aux :
 - Stress osmotique
 - Taux initial élevé de SO₂ moléculaire
 - Carence en lipides
 - Températures d'ensemencement : basses à hautes
 - Turbidités très basses
 - Taux d'alcool élevé
- Spécialement sélectionnée pour l'inoculation directe sans réhydratation préalable dans un large éventail de conditions extrêmes de vinifications.
- Capacités intrinsèques à surpasser les effets et conséquences de l'inoculation directe grâce à cette méthode de sélection unique et originale : quand la science nous offre efficacité et simplicité sans compromis sur les performances.

YSEOTM
PROCESS
Research in collaboration
with Washington State University

YSEOTM signifie «Yeast Security and Sensory Optimization» et est un procédé unique de production de levure développé par Lallemand et répondant aux conditions exigeantes de la fermentation alcoolique. YSEOTM optimise la fiabilité de la FA en améliorant la qualité et les performances de la levure et réduisant le risque de déviation organoleptique même dans des conditions difficiles. Les levures YSEOTM sont 100 % naturelles et non OGM.



PROPRIÉTÉS

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Excellentes capacités fermentaires
- Fort taux de vitalité
- Phase de latence courte à modérée
- Haute résistance au SO₂
- Tolérance à l'alcool : 16% vol.
- Températures de FA : de 14 à 30°C
- Faible production d'acidité volatile
- Besoins en azote : faibles à modérés
- Caractère fructophile

MISE EN ŒUVRE

Dosage : de 20 à 40 g/hL

Spécialement sélectionnée pour ensemencement direct.

Ajouter simplement HOP™ au moût comme vous le souhaitez (saupoudrage ou bien au pompage avant, pendant ou après remplissage de la cuve etc.)

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible en 500 g et 10 kg
- Stocker dans un lieu frais et sec.
- Utiliser une fois ouvert.

Distribué par :

OENOFRANCE

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. Mai 2022.



LEVURES
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS
À LA VIGNE

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture