

Levure *Torulaspora delbrueckii* à inoculer de manière séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* appropriée. Pour des vins blancs, rosés ou rouges d'une grande complexité.



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 alcoolique (inoculation séquentielle) maîtrisés et sécurisés qui ouvrent de nouveaux horizons aux vinificateurs.

CHAMP D'APPLICATION



La levure **LEVULINE® SYMBIOSE** est spécialement adaptée à la vinification de vin blanc, rosé ou rouge haut de gamme d'une grande complexité. Il s'agit d'une levure *Torulaspora delbrueckii* à inoculer de manière séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* appropriée. **LEVULINE® SYMBIOSE** contribue à la complexité aromatique et au volume des vins en bouche. Les essais ont été menés sur de nombreux cépages blancs (Chardonnay, Chenin Blanc, Sémillon, Ugni Blanc, Melon de Bourgogne, Maccabeu) et rouges (Syrah, Sangiovese, Montepulciano, Tempranillo).

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Torulaspora delbrueckii*
- **Phase de latence** : modérée
- **Sensibilité au SO₂** : importante
- **Production d'acidité volatile** : très faible
- **Gamme de température de fermentation** : > 16°C
- **Tolérance aux fortes pressions osmotiques** : élevée
- **Besoins en azote** : élevés (voire rubrique « Mode d'emploi »)
- **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

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

	LEVULINE® SYMBIOSE	Levure de référence
Chardonnay	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 marquée. Fruits frais, fruits exotiques (litchis). Un peu plus court en bouche.
Melon de Bourgogne	Nez floral et élégant. Légèrement épicé et iodé. Notes légères d'agrumes. Plus mûr. Bouche équilibrée et persistante.	Sensation plus acide. Attaque vive. Quelques notes de pomme verte et de citron vert. Un peu maigre. Globalement très frais et intense.

MODE D'EMPLOI

Important : avant l'inoculation de **LEVULINE® SYMBIOSE** veiller à ce que la teneur en SO₂ libre du moût ne dépasse pas 15 mg/L.

1°) Ensemencement de LEVULINE® SYMBIOSE

Réhydrater **LEVULINE® SYMBIOSE** dans dix fois son volume d'eau à une dose de 25 g/hL. La température optimale de réhydratation est différente des levures *Saccharomyces cerevisiae* et se situe 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°) Ensemencement de la *Saccharomyces cerevisiae* compatible

Après une baisse de la densité initiale de 10 à 15 points, procéder à un deuxième ensemencement avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* compatible (demander conseil pour le choix de la levure *Saccharomyces cerevisiae*). Mettre en œuvre le protocole classique de réhydratation des levures (température de réhydratation de 37°C).

3°) Considérations importantes

A- Température

- La température de réhydratation de **LEVULINE® SYMBIOSE** est de 20 à 30°C (en comparaison de 37°C pour une levure *Saccharomyces cerevisiae*).
- La température de fermentation optimale de **LEVULINE® SYMBIOSE** est supérieure à 16°C. En dessous de 16°C, le métabolisme de **LEVULINE® SYMBIOSE** est fortement ralenti.

B- Nutrition

YAN < 80 mg/L	80 mg/L < YAN < 150 mg/L	YAN > 150 mg/L
1. Ajouter un nutriment complexe* juste après l'ensemencement de LEVULINE® SYMBIOSE		
2. Ajouter un nutriment complexe* juste après l'ensemencement de la <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	1. Ajouter un nutriment complexe* juste après l'ensemencement de la <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Ajouter un nutriment complexe* juste après l'ensemencement de la <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
3. Ajouter un nutriment complexe* et éventuellement du DAP après une baisse de 45 points de la densité initiale	2. Ajouter un nutriment complexe* après une baisse de 45 points de la densité initiale	

* Pour la dose à ajouter, suivre les bonnes pratiques de nutrition

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION



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

Stocker 4 ans dans un endroit frais et sec dans l'emballage d'origine.

Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.

Utiliser rapidement après ouverture.

Recommandation supplémentaire : l'exposition à une température supérieure à 25°C ne peut excéder 3 jours.

Produit de Danstar
Distribué par :

 OENOFRANCE

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA
Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenofrance.com

Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.