LEVEL² SOLUTIONS FLAVIA™

Metschnikowia pulcherrima

POUR LA RÉVÉLATION DES ARÔMES VARIÉTAUX DANS LES VINS BLANCS ET ROSÉS

La grande variété de levures naturelles sélectionnées reflète la biodiversité de la microflore présente au cours de la fermentation alcoolique (FA) 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 FA (inoculation séquentielle) maîtrisés et sécurisés qui ouvrent de nouveaux horizons aux vinificateurs.

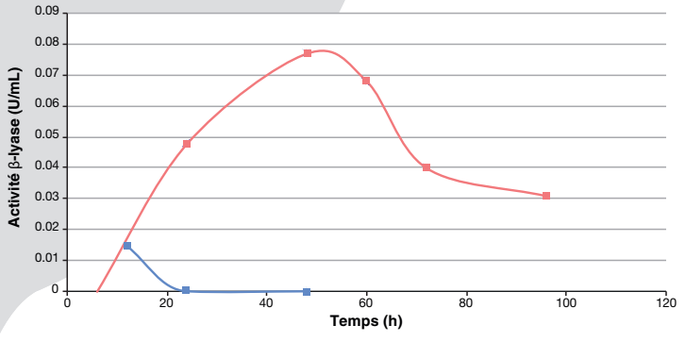
DESCRIPTION

LEVEL² FLAVIA™ est une **culture pure de *Metschnikowia pulcherrima***, sélectionnée dans la nature par l'*Université de Santiago du Chili* (USACH) pour ses activités enzymatiques uniques α-arabinofuranosidase et β-lyase qui optimisent la concentration de précurseurs aromatiques dans les moûts. Utilisée en inoculation séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée appropriée, LEVEL² FLAVIA™ permet d'augmenter la production des arômes variétaux (terpènes et thiols volatils) pendant la FA.

AVANTAGES

Des activités enzymatiques uniques pour LEVEL² FLAVIA™

L'activité β-lyase est hautement impliquée dans la production de thiols volatils et l'activité α-arabinofuranosidase dans celle des terpènes.

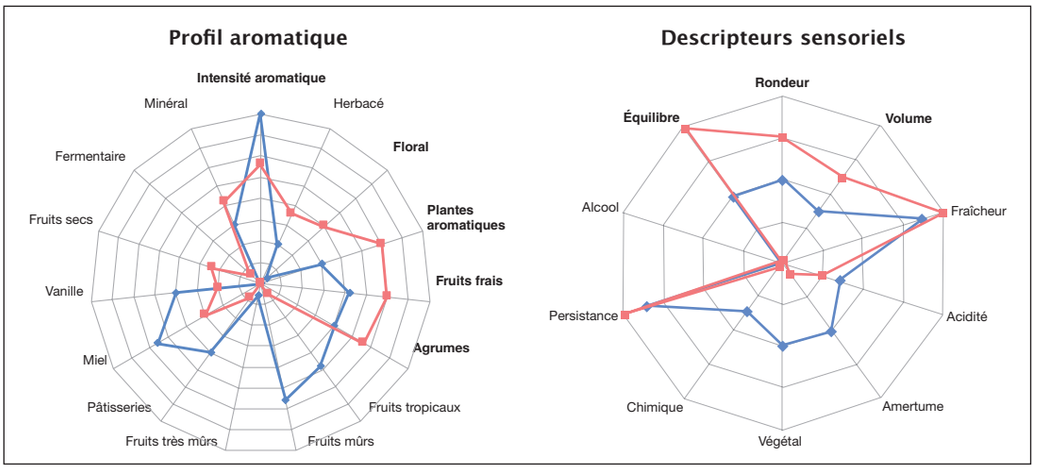


Résultats provenant d'une thèse menée en collaboration avec l'INRAE SupAgro de Montpellier (P. Seguinot, 2018)

LEVEL² FLAVIA™ + *Saccharomyces cerevisiae (en inoculation séquentielle)*

Saccharomyces cerevisiae seule

Analyse sensorielle réalisée par un panel de dégustateurs professionnels, cépage Alvarinho – Portugal



LEVEL² FLAVIA™ + Saccharomyces cerevisiae

"Floral, plantes aromatiques, fruits frais. Rondeur, douceur et volume en bouche."

Note : augmentation de la qualité globale de l'aromatique après quelques mois d'élevage sur lies fines.

Saccharomyces cerevisiae

"Fruits tropicaux, fruits mûrs, des notes de pâtisseries et de miel".

Nous recommandons fortement une levure Saccharomyces cerevisiae connue pour produire un taux élevé de thiols.

LEVEL² SOLUTIONS FLAVIA™

Metschnikowia pulcherrima

POUR LA RÉVÉLATION DES ARÔMES VARIÉTAUX DANS LES VINS BLANCS ET ROSÉS

PROPRIÉTÉS

- Culture pure de *Metschnikowia pulcherrima*
- Potentiel aromatique élevé : augmente les arômes variétaux (terpènes et thiols volatils).
- A utiliser en inoculation séquentielle avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée et recommandée par Lallemand Oenology.
- Température d'utilisation : 15 à 22°C (température optimale : 18 à 20°C).
- Besoins en azote :

Valeur YAN dans le moût (mg/L)	< 100	> 100
YAN (*Yeast Assimilable Nitrogen*) : *Azote assimilable*	1-Ajouter une nutrition complexe* adaptée juste après l'inoculation de FLAVIA™	
	2-Ajouter une nutrition complexe* adaptée juste après l'inoculation de la *Saccharomyces cerevisiae*	1-Ajouter une nutrition complexe* à D = 1040 (premier tiers de la FA)

** Pour les doses d'utilisation reportez-vous au guide des bonnes pratiques de nutrition azotée.*

MODE D'EMPLOI

DOIT ÊTRE UTILISÉE EN INOCULATION SÉQUENTIELLE SUIVANT CES RECOMMANDATIONS

Important :

Avant l'inoculation, assurez-vous que le taux en SO_2 libre est inférieur à 15 mg/L.

1ÈRE INOCULATION : LEVEL² FLAVIA™

Inoculation à 25 g/hL : réhydrater la levure dans 10 fois son poids en eau à 30°C.
Après 15 minutes, remuer délicatement.
Pour la réhydratation des levures, ajuster la température du moût et éviter un choc thermique, mélanger lentement une quantité égale de moût avec la solution de réhydratation des levures (cette étape pourra être répétée si besoin).
La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

2ÈME INOCULATION : *Saccharomyces cerevisiae*

Après 24 heures, procéder à l'inoculation de la levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée recommandée à 25 g/hL en suivant le protocole de réhydratation d'une levure *Saccharomyces cerevisiae* standard (dans de l'eau propre à 37°C, 20 à 30 minutes).

Pour plus d'informations, veuillez contacter votre distributeur.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Disponible uniquement en 500 g.
- Stocker 24 mois maximum à 4°C, dans son paquet d'origine scellé.

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. Si les recommandations d'utilisations énumérées ne sont pas respectées, la garantie du produit est nulle et non avenue. L'utilisateur final s'engage à respecter la législation, les normes de santé et de sécurités alimentaires en vigueur.

Mai 2020