Fraîcheur des Vins

NEVEA™

Lachancea thermotolerans

1 DESCRIPTION

La levure **NEVEA™** est une culture pure de *Lachancea thermotolerans*, isolée d'un milieu naturel et sélectionnée pour sa capacité unique à produire un niveau élevé d'acide lactique dès son ensemencement.

2 CHAMP D'APPLICATION

NEVEA™ est spécialement adaptée à la vinification de vins blancs et rosés d'une grande fraîcheur.

NEVEA™ se positionne comme un outil naturel pour l'assemblage et/ou pour redonner un équilibre acide dans les vins issus des régions à climat chaud. Grâce à son métabolisme complexe, **NEVEA™**, en inoculation séquentielle, participe à la complexité aromatique des vins.

L'utilisation de **NEVEA™** peut également induire une réduction de pH permettant une efficacité optimum du SO_2 appliqué, une augmentation de la stabilité de la couleur et de la stabilité microbiologique.

3 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- Culture pure de *Lachancea thermotolerans*
- Phase de latence : courte
- Tolérance à l'alcool : < 10% vol.
- Optimum de température de fermentation : de 14 à 20 °C
- Besoins en azote : élevés (voir recommandations ci-après)
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Forte production de glycérol
- Baisse de pH significative
- Meilleure efficacité du SO_2 ajouté
- Stabilité microbiologique améliorée

4 DOSE ET MODE D'EMPLOI

Vinification en blanc ou rosé : avant inoculation, s'assurer que le niveau de SO_2 libre est strictement inférieur à 15 mg/L.

1ÈRE INOCULATION : NEVEA™

- Inoculation à **25 g/hL** : réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau à 20-30 °C.
- Après 15 minutes, mélanger très doucement.
- Pour aider la levure réhydratée à s'acclimater à la température basse du moût et éviter un choc thermique, mélanger doucement une quantité égale de moût avec la suspension de levures réhydratées (cette étape peut être répétée si l'écart de température initial est important).
- Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes. →

2ÈME INOCULATION : *Saccharomyces cerevisiae*

- Procéder à un deuxième ensemencement avec une levure œnologique sélectionnée *Saccharomyces cerevisiae* à 25 g/hL, en utilisant un protecteur de levure (VIVACTIV® PREMIER) pendant la réhydratation en suivant le protocole standard recommandé.
- Selon le profil organoleptique recherché, différents temps de contact peuvent être envisagés :
  - 24 à 48 heures après pour une production élevée d'acide lactique par **NEVEA™**.
  - 48 à 72 heures pour une production encore plus importante d'acide lactique par **NEVEA™** dans un objectif d'assemblage.

La production d'acide lactique est également favorisée par une température élevée du moût au moment de l'inoculation de **NEVEA™**.

Recommandations nutritionnelles :

Valeur YAN dans le moût (mg/L)	< 150	> 150
YAN (Yeast Assimilable Nitrogen) : Azote assimilable	1. Ajouter un nutriment organique ou complexe* adapté juste après l'inoculation de de la *Saccharomyces cerevisiae*	
	2. Ajouter un nutriment organique ou complexe* adapté à D = 1040 (premier tiers de la FA)	1. Ajouter un nutriment complexe* à D = 1040 (premier tiers de la FA)

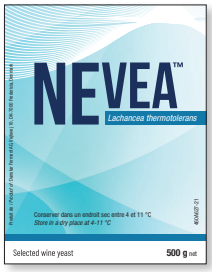
** Pour les doses d'utilisation reportez-vous au guide des bonnes pratiques de nutrition azotée.*

Nutriment organique type : VIVACTIV® AROME.

Nutriment organique ou complexe de la gamme VIVACTIV® PERFORMANCE.

Pour plus d'informations, merci de contacter votre œnologue conseil.

5 CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION



- Disponible uniquement en paquets de 500 g.
- Conserver 36 mois entre 4 et 11 °C dans l'emballage d'origine non ouvert.

OENOFRANCE

146/2023 - 2/2

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.