

# uvaferm BDX<sup>®</sup>

*Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*



## La levure des cépages Bordelais



Grâce à son nouveau procédé YSEO<sup>®</sup>, Lallemand obtient des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques actuelles et à venir.

Ces levures naturelles sous forme sèche ont bénéficié de conditions de production tout à fait particulières et conservent les caractéristiques de la souche sélectionnée. En renforçant naturellement la **biodisponibilité** des micronutriments essentiels, ce procédé permet **d'augmenter la résistance de la levure** et donc d'accroître sa capacité d'adaptation aux conditions de fermentations difficiles tout en réduisant les risques fermentaires et les déviations organoleptiques possibles.

## Applications

Le cabernet-sauvignon, le merlot et le cabernet franc sont les trois cépages rouges les plus répandus en Bordelais. En fonction du terroir, du rendement, de la personnalité de l'œnologue et du type de vinification, les vins issus de ces cépages auront des expressions différentes. Ils présentent cependant des caractères dominants et spécifiques tels que des notes d'épices et de poivrons (famille aromatique des pyrazines) pour le cabernet franc et le cabernet-sauvignon et de confiture de fraise (famille des furanéols) pour le merlot.

La levure uvaferm BDX<sup>®</sup>, isolée en France et déposée à l'Institut Pasteur, a été incluse dans la collection de l'Université de Davis sous la référence UCD-725.

Ces qualités reconnues dans le monde entier lui permettent de respecter les arômes variétaux des cépages Bordelais.

De plus, la levure uvaferm BDX<sup>®</sup> préserve la concentration en composés phénoliques des vins et permet à l'œnologue d'élaborer des vins avec des Indices de Couleur (IC) et des Indices de Polyphénols totaux (IPT) élevés.

## Propriétés microbiologiques et œnologiques

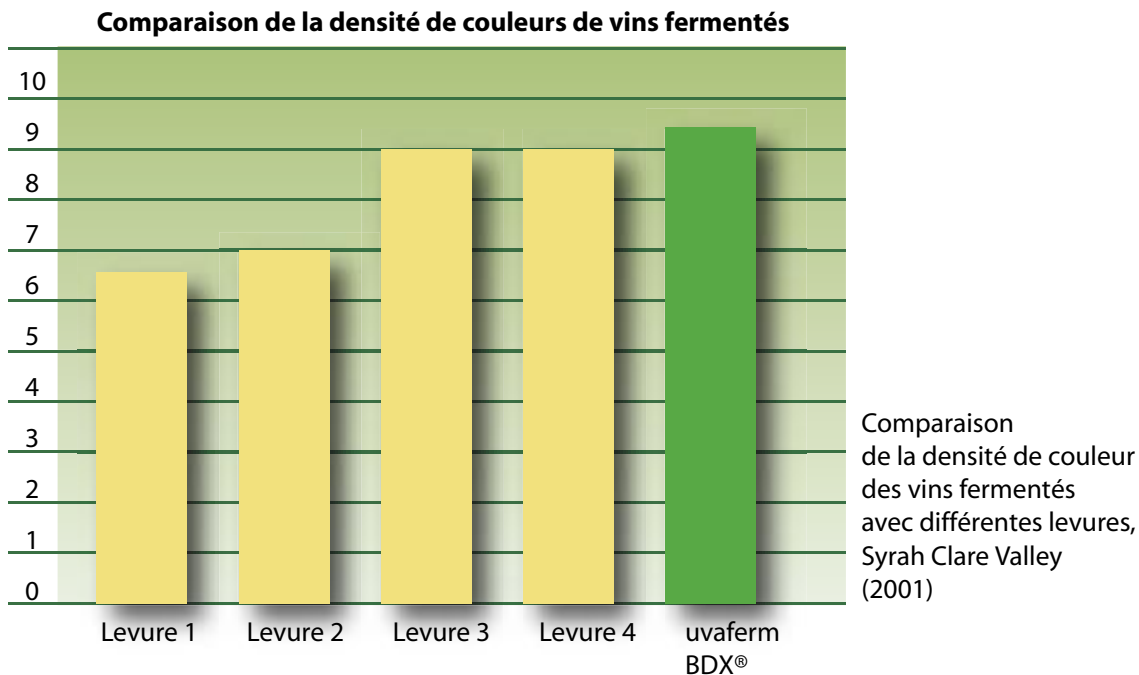
- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Sensible au facteur killer K2
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 %
- Phase de latence courte
- Vitesse de fermentation moyenne autorisant de longues macérations
- Gamme de températures de fermentation optimale : 18 à 30°C
- Besoins moyens en azote assimilable
- Faible activité b-glycosidase : limite les pertes de couleur
- Faible production d'acidité volatile : 0,20 g/L eq(H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) [valeur moyenne]
- Production de SO<sub>2</sub> : entre 20 et 30 mg/L
- Pas de production de mousse
- Facilite la fermentation malolactique

uvaferm<sup>®</sup>

## Profils sensoriels et couleurs

Variétés	Pays	Profil sensoriel
Cabernet-sauvignon	USA	Fruits secs, olives, tanins ronds
Merlot	USA	Fruits mûrs, tanins ronds
Malbec	Argentine	Fruits secs, truffes

Profils sensoriels de vins obtenus dans différentes régions viticoles avec la levure uvaferm BDX®



## Dose d'utilisation

Vinification rouge: 20 à 40 g/hL

## Conseils de mise en œuvre

- 1° Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C.
- 2° Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- 3° Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemencer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- 4° La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- 5° Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- 6° La réhydratation directe dans le moût est déconseillée.
- 7° Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de Go-Ferm Protect®.

Sélectionné  
et produit par:

**LALLEMAND**

*Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins*

B.P. 59

31702 Blagnac CEDEX

tel: +33(0)5 62 74 55 55

fax: +33(0)5 62 74 55 00

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)

Distribué par: