LEVURES ŒNOLOGIQUES SÉLECTIONNÉES

EFFICACITÉ, SÉCURITÉ ET QUALITÉ

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Un monde de solutions naturelles pour valoriser vos vins

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

Le savoir-faire Lallemand

Depuis plus de 40 ans, Lallemand Œnologie sélectionne des levures naturelles, fiables et performantes.

Tout au long de la chaîne de production, la sécurité et la qualité sont une priorité.

Ce guide pratique vous informe sur les origines des levures œnologiques Lallemand, leurs gages de qualité, leurs certifications ainsi que la façon dont elles sont sélectionnées, conditionnées et distribuées.

L'équipe Lallemand Œnologie

Au service des vinificateurs

Lallemand Œnologie s'appuie sur deux facteurs clés qui ont fait sa réputation : une grande diversité de levures caractérisées par les meilleurs experts de la filière vin et une production basée sur un savoir-faire pointu répondant aux besoins spécifiques des vinificateurs.

1

SÉLECTION ET CARACTÉRISATION

En partenariat avec des associations de producteurs de vins et des instituts de recherche prestigieux du monde entier, Lallemand Œnologie sélectionne et produit des levures œnologiques naturelles. De ces collaborations naissent de nouvelles levures qui répondent aux spécificités et aux besoins de chaque terroir. La sélection de ces levures, leur caractérisation précise et la compréhension de leur potentiel sous diverses conditions font partie intégrante de notre savoir-faire.

Intégrer chaque levure dans un process cohérent

—

Quelle nutrition apporter à la levure? Quelle levure pour une macération pré-fermentaire à froid ? Quelle température de fermentation doit être appliquée et comment la levure y réagit ? Quelle bactérie doit-on utiliser avec la levure si l'on réalise une co-inoculation ? Pour toutes ces questions, Lallemand Œnologie vous informe et vous accompagne.

2

NATURELLEMENT SANS OGM

Afin de répondre aux besoins de plus en plus spécifiques de la filière œnologique, les sélections de levure font appel à des techniques innovantes visant à limiter les productions de composés indésirables (composés soufrés, éthanal, acidité volatile, etc.) ou à augmenter la production de composés d'intérêts œnologiques (composés aromatiques, glycérol, acides organiques, etc.). Ces stratégies utilisent des processus naturels tels que les sélections issues de terroirs reconnus, le croisement et/ou l'évolution adaptative. Les levures issues de ces sélections sont naturelles et n'ont pas été génétiquement modifiées.

3

LA BIODIVERSITE COMME CHAMP D'INVESTIGATION

Les microbiologistes de Lallemand Œnologie puisent dans l'incroyable diversité des levures présentes naturellement dans notre environnement. C'est en explorant cette flore microbienne que les chercheurs ont découvert le potentiel de différentes levures œnologiques telles que les *Saccharomyces* mais aussi *Torulaspora, Metschnikowia* et beaucoup d'autres, toutes reconnues pour leurs contributions aux qualités sensorielles des vins aux cours de la fermentation alcoolique.
A ce jour, près de 200 levures œnologiques sont disponibles sous nos marques réputées, Uvaferm®, Lalvin®, Enoferm®, Vitilevure®, Levuline® et permettent de contribuer à créer différents styles de vins.

CULTIVONS LA BIODIVERSITÉ

À ce jour, seulement 10 % des micro-organismes présents sur notre planète sont connus.

Le champ d'investigation est vaste, les découvertes à venir s'annoncent prometteuses.

C'est dans cette incroyable diversité que se trouvent les levures, celles qui révèlent le potentiel des raisins.

© iStock – UndeMagPhoto

La R&D en mode expert

Pour développer de nouveaux produits et trouver des concepts innovants, Lallemand Œnologie mise sur des collaborations avec les meilleurs experts mondiaux et l'amélioration continue de ses savoir-faire internes.

En matière de R&D, la société Lallemand fait appel aux meilleurs experts internationaux pour la sélection et la caractérisation de ses levures. Ces projets de recherche sont principalement réalisés avec des instituts de recherche des filières du vin, des partenaires techniques et des établissements vinicoles à travers le monde.

Lallemand Œnologie dispose de ses propres sites de R&D. Les projets de recherche développés et financés en France (Blagnac) répondent aux besoins des marchés et contribuent continuellement à l'amélioration de la qualité du vin. Au Canada (Montréal), une équipe Lallemand basée au Conseil national de recherches Canada (CNRC) développe de nouveaux procédés de production spécifiques à chacune de nos applications. Le procédé YSEO™ *(Yeast SEcurity Optimization)* par exemple, issus de la R&D Lallemand Oenologie, permet d'obtenir des levures sèches actives mieux adaptées aux contraintes des fermentations des moûts de raisin.

Quels sont les partenaires de Lallemand Œnologie ?

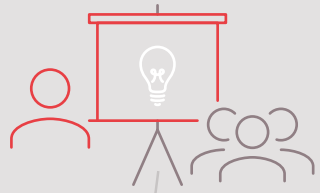
Lallemand Œnologie travaille avec les instituts de recherche en microbiologie et œnologie les plus prestigieux en Europe, Australie, Amérique du Nord, Amérique du Sud et Afrique du Sud.

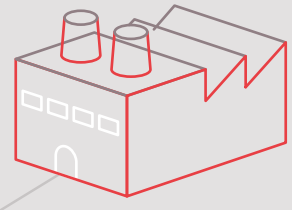
FORMATION

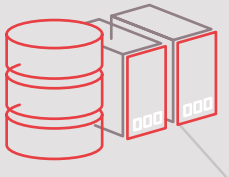
- Opérateurs de process hautement qualifiés
- Personnel de QA&QC qualifié
- Personnel en charge de la logistique à l'écoute du client

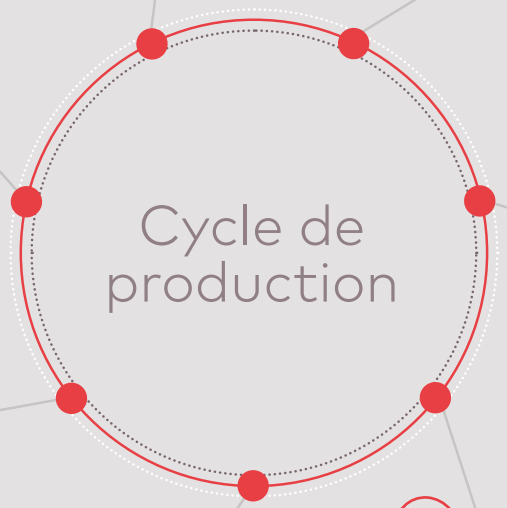
APPROVISIONNEMENT

- Fournisseurs qualifiés, en partenariat sur le long terme
- Spécifications approuvées du substrat
- Emballage adapté au contact alimentaire









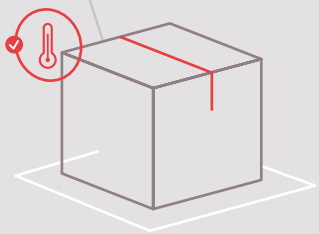
PRODUCTION

- Expert reconnu dans l'industrie de la production de levure
- Performance des process
- Respect de l'environnement et du développement durable

- Pureté de la culture de levure
- Absence de contaminants nocifs
- Optimisation des performances

SERVICE CLIENT

- Gestion du personnel adaptée aux différents marchés
- Relation continue entre la production et le marché
- À l'écoute du client pour répondre aux mieux à ses besoins



TRANSPORT

- Transporteurs qualifiés
- Protection des produits
- Traçabilité des expéditions

STOCKAGE

- Inventaire précis grâce à une technologie de pointe
- Réception, manipulation et expédition efficaces des produits
- Gestion de rotation de produits *(FIFO, First In First Out)*

CONTRÔLE ET QUALITÉ À CHAQUE ÉTAPE

Des usines de production à la plateforme logistique, le niveau d'exigence qualité est toujours très élevé. Outre le respect des normes et certifications en vigueur, des contrôles réguliers et des audits externes renforcent le dispositif de contrôle.

PRODUCTION

LALLEMAND INC. *Montréal, Canada*	ISO 9001-2000 / FSSC-22000 Q Casher
LALLEMAND GMBH *Vienne, Autriche*	ISO 9001-2000 / IFS / Cosher Bio
DE DANSKE GÆRFABRIKKER A/S *Grenaa, Danemark*	ISO 9001-2000 IFS / Casher
GB INGREDIENTS LTD (T/A LALLEMAND GB) *Suffolk, Angleterre*	BRC

EMBALLAGE ET DISTRIBUTION

LALLEMAND DENMARK A/S *Fredericia, Danemark*	ISO 9001-2000 / Casher / Bio / BRC en cours

LOGISTIQUE

DANSTAR FERMENT A.G.
Zug, Suisse

LABORATOIRE DE RECHERCHE ET BUREAUX

LALLEMAND SAS
Blagnac, France

Qualité et Sécurité

SYSTÈME DE GESTION DE LA QUALITÉ	Oui	Non
Usines certifiées ISO 9001	✓	
Programme HACCP	✓	
Usines certifiées GFSI	✓	
Bonnes pratiques de fabrication (GMP)	✓	
Conformité à la réglementation de l'environnement	✓	
Politique d'éthique commerciale	✓	
Conformité aux lois du travail	✓	

Quels sont les programmes en place pour assurer la qualité et la sécurité alimentaire de nos produits ?

- ✓ Politique qualité documentée
- ✓ Système qualité documenté
- ✓ Plan de sécurité alimentaire
- ✓ Hygiène et Assainissement (GMP)
- ✓ Programme d'analyse des risques (y compris le contrôle des allergènes)
- ✓ Programmes de formations
- ✓ Approbation du fournisseur, spécifications des
- ✓ matières premières
- ✓ Contrôle Production/Process
- ✓ Maintenance et calibrage de l'équipement
- ✓ Contrôle qualité
- ✓ Gestion des produits non-conformes
- ✓ Procédure de gestion des plaintes client
- ✓ Gestion de crise
- ✓ Traçabilité du produit et rappel
- ✓ Programme de défense alimentaire
- ✓ Lutte antiparasitaire

CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES PRODUITS	Oui	Non
Fournisseurs approuvés	✓	
Spécifications des matières premières et prélèvement d'échantillon	✓	
Programme d'échantillonnage et d'essai	✓	

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT	Oui	Non
Caractéristiques de qualité du produit (Codex OIV)	✓	
Conformité du produit aux règles d'application	✓	
Contrôle de non-conformité du produit	✓	
Déclaration sur les allergènes	✓	
Organisme génétiquement modifié (OGM)		✓
Nanotechnologies		✓
Irradiation		✓
Boues d'épuration		✓
Conservateurs		✓
Origine animal		✓
Matériel emballé en toute sécurité	✓	
Fiche de données de sécurité (SDS)	✓	
Certificats d'analyse (CoA)	✓	

TRAÇABILITÉ	Oui	Non
Traçabilité des produits et rappel du produit	✓	
Enregistrement des lots de production	✓	
Numéro de lot unique	✓	

SAM HARROP M.W.

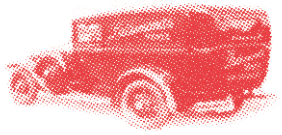
VIGNERON INDÉPENDANT,
ÉCRIVAIN SPÉCIALISÉ DANS LE VIN,
MASTER OF WINE

« En tant que vigneron, propriétaire de marque, consultant, jury pour concours de vins et ancien détaillant, j'ai travaillé dans la plupart des segments de l'industrie du vin dans de nombreux pays. Pour réussir à vendre dans le segment commercial des premium *dans un marché donné, je crois qu'il est essentiel de persévérer dans les domaines de la qualité, de la cohérence et de la valeur. Pour atteindre ces objectifs, je prêche ce que je pratique et encourage mes clients à rechercher des améliorations continues dans la qualité. Une stratégie d'amélioration des produits réussie est la volonté de s'associer avec les principaux acteurs et fournisseurs de votre entreprise. J'encourage mes clients à faire des commentaires constructifs et à remettre en question leurs propres systèmes de contrôle de la qualité pour améliorer les produits et les services.*

Il ne fait aucun doute que les biotechnologies de qualité telle que la levure, parmi d'autres, sont des composants essentiels pour maximiser la qualité, la cohérence et la qualité du vin. Choisir le bon partenaire, fournisseur de biotechnologie et d'autres produits œnologiques pour votre style de vin et pour votre niveau de prix peut vous apporter des gains de qualité importants. Ce différentiel de qualité peut faire toute la différence dans les niveaux de prix moyens où les acheteurs sont d'avantage préoccupés par la qualité et la valeur du produit que de sa marque.

Lallemand est un véritable partenaire. Je ne connais pas de producteurs de levures ou de bactéries qui investissent aussi fortement dans la R&D que Lallemand. Sa sélection de levure et de bactérie n'est pas seulement la meilleure, elle est aussi la plus diversifiée. Sa caractérisation et son optimisation de production sont bien supérieures aux autres acteurs, tout comme son contrôle et sa traçabilité rigoureux. En tant que leader dans leur domaine, je crois qu'ils sont le partenaire idéal pour la vinification. »

LALLEMAND
ŒNOLOGIE
QUELQUES FAITS

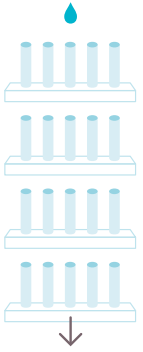


PRODUCTEUR
DE LEVURES
DEPUIS **1923**

+ de 200 collaborateurs dans le monde

Environ
200
levures
sélectionnées

Traçabilité des produits assurés pendant 4 ans après leur production



Chaque levure subit une 20aine de tests de qualité rigoureux avant de quitter les usines Lallemand Œnologie

100 %
des usines certifiées ISO 9001-2000 et/ou certifiées selon les normes du *Global Food Safety Initiative (GFSI)*

Méthode HACCP appliquée dans 100% des usines

Avec détermination, passion et enthousiasme

Chez Lallemand, nous sommes persuadés que la coopération engendre le succès. C'est pourquoi nous avons noué des relations privilégiées avec un réseau d'experts internationaux, tout en mobilisant le savoir-faire, l'énergie et l'esprit d'innovation de nos équipes.

Lallemand SAS

19, rue des Briquetiers - BP 59 -
31702 Blagnac Cedex
FRANCE
Tél. : 05 62 74 55 55 -
Fax : 05 62 74 55 00

Lallemand Inc. Succ. Italiana

Via Rossini 14/B - 37060 Castel D'Azzano - Verona
ITALIE

Lallemand Península Ibérica

c/ Tomás Edison n° 4, bloque 2, oficina 2226
28521 Rivas-Vaciamadrid (Madrid)
ESPAGNE

Lallemand Fermented Beverages

Ottakringer Strasse 89 1160 Wien
AUTRICHE

Ferment Zagreb

Vincenta iz Kastva 17 - 10 000 Zagreb
CROATIE

Lallemand North America

PO Box 5512 - Petaluma - California 94955
ÉTATS-UNIS

Lallferm S.A.

Rodriguez Pena -
2147 Godoy Cruz - Mendoza
ARGENTINE

Lallemand Inc. Chile

Camino Publico Los Siete Puentes s/n - Bodega N°6
Los Lirios - Requinoa - Rancagua
CHILI

Lallemand Australia Pty Ltd

23-25 Erudina Ave,
Edwardstown, South Australia 5039
AUSTRALIE

Lallemand South Africa

31 Blousuikerbos Street - Proteavalley - BELLVILLE - 7530
AFRIQUE DU SUD

Lallemand U.K. and Scandinavia

Bredstrupvej 33, 8500 Grenaa
DANEMARK

LEVURES
ŒNOLOGIQUES
SÉLECTIONNÉES

fb.france@lallemand.com

www.formo.fr