


# Jouer avec la synergie des outils biotechnologiques pour obtenir votre propre style de vin

LALLEMAND



Si le rôle de la synergie des outils biotechnologiques (levures, nutriments, levures inactives spécifiques) sont bien définis dans l'accomplissement de la fermentation alcoolique et la qualité des vins, les recherches **Lallemand** en collaboration avec nos partenaires scientifiques ont aussi souligné l'effet positif de nos bactéries oenologiques sélectionnées sur l'impact sensoriel des vins et sur leur contribution à révéler les profils aromatiques (floral, fruité, notes beurrées...).

**Faisant partie de ce processus de fermentation global, le choix de la bactérie oenologique et le moment de l'inoculation sont donc cruciaux pour le maintien et l'amélioration des styles de vin.**

Suivant nos connaissances sur les impacts qualitatifs de nos produits, nous proposons trois différents itinéraires oenologiques aux vignerons, laissez vous inspirer par ces trois itinéraires pour piloter votre propre profil de Chardonnay !



# 3 différents itinéraires de vinification pour 3 différents profils sensoriels de Chardonnay

Contactez votre revendeur ou l'équipe Lallemand pour tout conseil technique


## Fraîcheur traditionnelle

150-200 NTU / SO<sub>2</sub> max 5 g/hL / Fermentation à 18-20°C

### POST-FERMENTATION ALCOOLIQUE

Enzymes  Lallzyme® HC

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Levures inactives spécifiques (20 g/hL)  OptiMUM White®

Levures (20 g/hL)  Lalvin CY3079® YSEO  
Lalvin EC1118® si taux d'alcool élevé

Protection des levures (Réhydratation à 30 g/hL)  Go-Ferm® Protect

Bactérie malolactique Co-inoculation 24-48 heures après levure  Lalvin VP41®

Protection des bactéries (20 g/hL)  Opti'ML Blanc®

Nutrition des levures (30 g/hL)  Fermaid® E Blanc

### FIN DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

Nutrition des bactéries (20 g/hL)  Opti'ML Blanc®

Bactérie malolactique Inoculation séquentielle  Lalvin VP41®

### STABILISATION



## Fruité moderne

50-100 NTU / SO<sub>2</sub> max 5 g/hL / Fermentation à 16-18°C

### POST-FERMENTATION ALCOOLIQUE

Enzymes  Lallzyme® HC

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Levures inactives spécifiques (20 g/hL)  OptiMUM White®

Levures (20 g/hL)  Lalvin QA23® YSEO

Protection des levures (Réhydratation à 30 g/hL)  Go-Ferm® Protect

Bactérie malolactique Co-inoculation 24-48 heures après levure  Lalvin VP41®

Protection des bactéries (20 g/hL)  Opti'ML Blanc®

Nutrition des levures (30 g/hL si YAN < 100 mg/l)  Fermaid® E Blanc

### FIN DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

### STABILISATION



## Volume en bouche traditionnel

150-200 NTU / SO<sub>2</sub> max 5 g/hL / Fermentation à 18-20°C

### POST-FERMENTATION ALCOOLIQUE

Enzymes  Lallzyme® HC

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

Levures inactives spécifiques (20 g/hL)  Opti-White®

Levures (20 g/hL)  Lalvin CY3079® YSEO

Protection des levures (Réhydratation à 30 g/hL)  Go-Ferm® Protect

Bactérie malolactique Co-inoculation 24-48 heures après levure  Lalvin VP41®

Protection des bactéries (20 g/hL)  Opti'ML Blanc®

Nutrition des levures (30 g/hL)  Fermaid® E Blanc

### FIN DE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

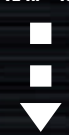
Nutrition des bactéries (20 g/hL)  Opti'ML Blanc®

Bactérie œnologique Inoculation séquentielle  Lalvin PN4®

### STABILISATION



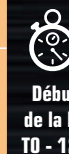
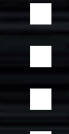
T24h - 48h



1/3 FA



TO - 24h



T24h - 48h



1/3 FA



TO - 24h



NO