PUBLI-REPORTAGE

POUR DES VINS BLANCS ET ROSÉS AUX ARÔMES THIOLÉS ET FLORAUX PLEINEMENT EXPRIMÉS

LEVEL 2 SOLUTIONS — FLAVIA™

DÉCOUVREZ FLAVIA™ POUR L'EXPRESSION OPTIMALE DU POTENTIEL DE VOS RAISINS

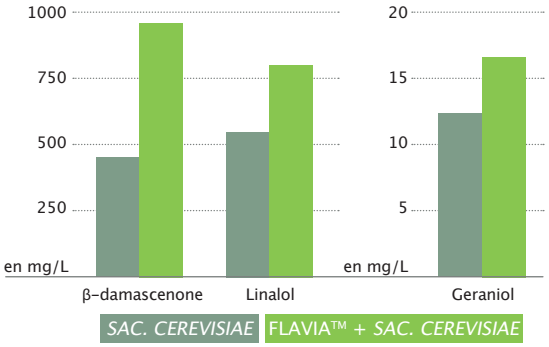
FLAVIA™ est une culture pure de levure *Metschnikowia pulcherrima*, sélectionnée par l'Université de Santiago du Chili (USACH) pour **ses activités enzymatiques uniques**. En inoculation séquentielle avec une *Saccharomyces cerevisiae* appropriée, FLAVIA™ se révèle être une **excellente levure libératrice** de précurseurs de thiols et de terpènes.

POURQUOI UTILISER UNE LEVURE NON-*Saccharomyces* ?

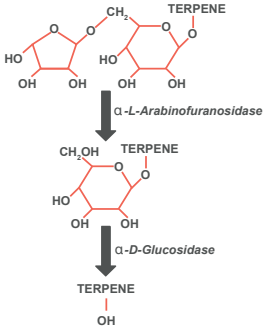
LEVEL 2 SOLUTIONS

La grande variété de levures naturelles sélectionnées reflète la biodiversité de la microflore présente au cours de la fermentation alcoolique des vins. 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 alcoolique, l'activité microbienne engendre une succession d'activités enzymatiques qui contribuent positivement (ou négativement) à la complexité aromatique et à la diversité des vins. Avec Level² Solutions, Lallemand innove en introduisant de nouvelles espèces qui ouvrent de nouveaux horizons aux vinificateurs.

EN IMAGES : IMPORTANCE DES ACTIVITÉS ENZYMATIQUES DE FLAVIA™



Les activités enzymatiques **α-arabinofuranosidase & β-glucosidase** sont particulièrement actives chez FLAVIA™ permettant une augmentation réelle et significative des arômes floraux type terpènes.

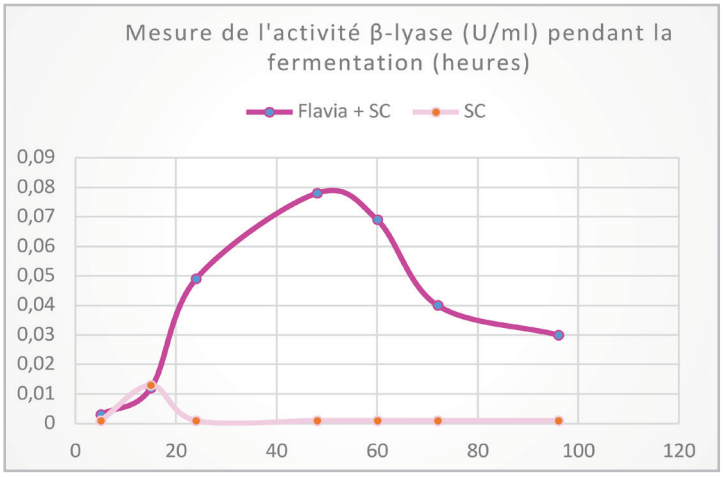


NOUVELLE DÉCOUVERTE : UNE ACTIVITÉ β-LYASE UNIQUE

En pratique, cette activité enzymatique induit une libération accrue de thiols contenus sous forme de précurseurs dans les moûts. **L'activité β-lyase** de **FLAVIA™**, récemment caractérisée, s'est révélée très nettement supérieure en comparaison à d'autres non-*Saccharomyces*.

En inoculation séquentielle, avec une souche de levure œnologique sélectionnée *Saccharomyces cerevisiae* connue pour produire de fortes concentrations en arômes thiolés, **FLAVIA™** produit :

1. **6 fois plus de 3MH** (arômes de pamplemousse et de fruit de la passion),
2. et **3,5 fois plus de 4MMP** (arômes de buis et de genêt).



Comment optimiser l'utilisation de FLAVIA™ ?

Ensemencer FLAVIA™ dans un moût à teneur en SO_2 libre < à 15 mg/L.
S'assurer d'une nutrition azotée appropriée et complexe.
Ensemencer la levure *Saccharomyces cerevisiae* appropriée après 24 heures.

Produit de Danstar, distribué par :

MARTIN VIALATTE