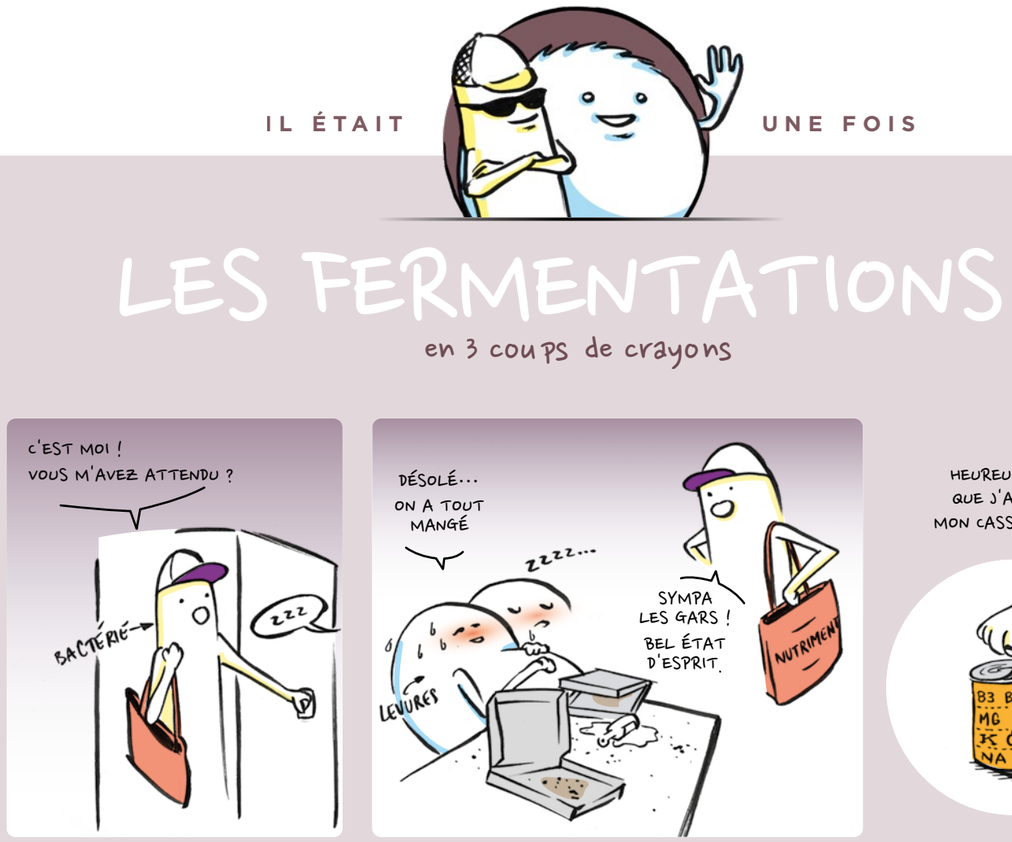
DANS NOS CHAIS

ARRÊT DE FERMENTATION ? OPTEZ POUR LA SOLUTION UVAFERM 43 RESTART™

Malgré toutes les précautions prises par les vinificateurs pour assurer l'étape fondamentale de la fermentation alcoolique (FA) ; telle que la maîtrise de l'hygiène et des températures, le choix de levure adéquate, la protection, la nutrition..., certaines cuves montrent parfois des signes de ralentissement, voire d'arrêt total de fermentation. Les moûts deviennent alors des milieux hostiles pour le bon développement des levures (teneur en éthanol élevée, faible présence de nutriments, ...) et contiennent généralement plus de fructose que de glucose ; le glucose est en effet consommé de façon préférentielle par la plupart des levures, en tout début de fermentation. Dans ces cas-là, les solutions ne sont pas nombreuses.

Le réensemencement en levure œnologique sélectionnée s'impose comme étant la stratégie la plus sécuritaire vis-à-vis de l'obtention des profils sensoriels attendus, tout en réduisant les risques de déviations organoleptiques, de perte de qualité et de surcoûts. **Uvaferm 43 RESTART™** a été développée par Lallemand Oenology en partenariat avec Inter-Rhône, dans cet objectif.

De par son métabolisme génétique unique, destiné à consommer le fructose, Uvaferm 43 RESTART™ est aujourd'hui la meilleure levure frutcophile pour aider au redémarrage des FA. Uvaferm 43 RESTART™ a la particularité naturelle d'exprimer les gènes de la famille HXT3, qui codent pour les transporteurs spécifiques du fructose. Grâce à la combinaison d'**un procédé de pré-acclimatation unique et d'une mise en œuvre optimisée, ses cellules sont plus robustes** avec un taux de mortalité plus faible après inoculation, et un temps d'acclimatation plus rapide dans le moût. Uvaferm 43 RESTART™ possède davantage de facteurs de survie tels que des **stérols spécifiques et des acides gras polyinsaturés**. Elle s'utilise idéalement dans un protocole conseillé pour optimiser toutes ses capacités. Consultez-le en ligne sur **le site Lallemandwine**.



DERNIÈRE MINUTE

BIENTÔT DES MALO SUR LA LUNE ?

Le saviez-vous ...? Les bactéries pourraient survivre dans l'espace et voyager d'une planète à l'autre ! Lors de la mission « Tanpopo », menée à bord de la Station Spatiale Internationale (ISS), une équipe de scientifiques a coordonné l'expérience d'observation de plusieurs bactéries dans l'espace. Parmi les bactéries préalablement isolées à haute altitude sur la terre, *Deinococcus radiodurans* a été déposée à 400 km d'altitude dans l'espace... et a survécu trois ans ! Et cela, malgré les conditions changeantes dans le milieu, notamment de température et d'exposition aux ultraviolets. Leurs travaux récents pour la sélection de bactéries résistantes à des conditions environnementales extrêmes ont ainsi mené à la définition d'un nouveau genre : *Deinococcus* (en référence en grec, à l'« étrange », l'« inhabituel »). *Deinococcus radiodurans* a été mise en évidence pour sa capacité exceptionnelle à surmonter l'effet létal et mutagène des agents qui endommagent l'ADN, comme les radiations ionisantes, la dessication et le rayonnement ultraviolet. Des études sont en cours pour définir plus précisément tous ses mécanismes de réparation et de résistance.

Peut-être pourrons-nous bientôt faire des malo en fût sur la Lune ? Les bactéries sont décidément pleines de surprises...

Sources : www.exobiologie.fr / www.frontiersin.org

ÉDITO

Originalité, qualité, sécurité des vins avec les microorganismes sélectionnés

Précocité et quantité semblent définir au mieux le millésime 2020 dans la plupart des vignobles français. Un bon niveau de qualité globale caractérise la récolte, toutefois marquée par une certaine hétérogénéité des baies en raison des fortes chaleurs et des situations de stress hydrique rencontrées. Les moûts présentent généralement des degrés alcooliques potentiels élevés avec des niveaux d'acidité faibles mais un beau potentiel aromatique. Vinifier tout en assurant la qualité et la sécurité des étapes fermentaires de ses jus et de ses vins et l'originalité des profils sont les défis.

Dans cet objectif, Lallemand Oenology ne cesse d'investir en R&D à l'échelle internationale, afin d'étudier, sélectionner, caractériser et cultiver des solutions naturelles, pour révéler l'originalité et garantir la qualité de vos vins.

Dans la rubrique « 1001 caves », découvrez en quoi la nouvelle levure Sauvy™ est un outil de révélation de profils typiques et uniques qui a permis de démarquer les vins sur le marché. Afin de réaliser la fermentation malolactique et de valoriser des vins aux arômes frais et nets, découvrez également le produit ML Prime™ et son application en vinifications de vins rouges et de vins blancs. Mais aussi, en cas d'arrêt de fermentations ou de fermentations languissantes, choisissez la sécurité et optez pour le réensemencement avec la levure sélectionnée et développée à partir d' un process optimisé : l'Uvaferm 43 RESTART™. Enfin, la conservation des profils des vins pendant l'élevage étant un sujet central, dans la rubrique « En Primeur », explorez les bénéfices de l'alternative-lies Pure Lees Longevity™.

Petit tour du monde des vinifications avec les produits Lallemand...

Excellente lecture à tous,

L'équipe Lallemand Oenology France

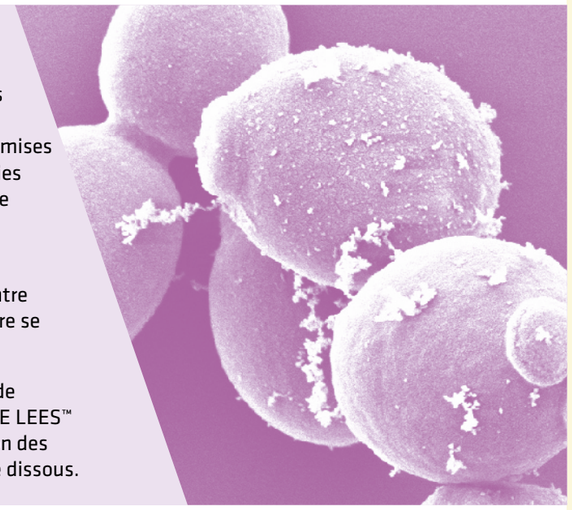
De gauche à droite :
Sandra Escot, Sophie Graudé, Florence Sablayrolles

Pour un complément d'information ou pour toutes autres demandes, n'hésitez-pas à nous contacter au 05 62 74 55 55 – fb.france@lallemand.com

EN PRIMEUR

LES PRODUITS DÉRIVÉS DE LEVURE, **UNE BOÎTE À OUTILS NATURELS POUR LE VINIFICATEUR**

Au cœur des fermentations alcooliques, les levures représentent un réservoir immense de composés d'intérêt œnologique. Telle une véritable boîte à outils naturelle pour le vinificateur, les produits dérivés de levure peuvent ainsi s'intégrer à chaque étape des itinéraires de vinification et favoriser l'élaboration de vins de grande qualité.



Qu'est-ce qu'un produit derivé de levure ?

La société Lallemand explore depuis longtemps la diversité des multiples composés levuriens pour leur utilisation en œnologie. Issues de souches de levures œnologiques spécifiquement choisies, les biomasses sont soumises à différents procédés qui conduisent à l'obtention de différentes catégories de produits dérivés de levures telles que définies par le Codex Œnologique International (OIV) : extraits protéiques de levure | écorces de levures | mannoprotéines | autolysats de levure | levures inactivées

Leur champ d'application est vaste. De l'étape de protection du moût contre l'oxydation jusqu'à l'optimisation de l'élevage sur lies, les dérivés de levure se révèlent une source précieuse d'outils biotechnologiques naturels.

Lallemand Oenology a développé une gamme variée de produits dérivés de levures disponible dans le **catalogue Lallemandwine**. Parmi ceux-là, PURE LEES™ LONGEVITY est une levure inactivée spécifique idéale pour la conservation des vins pendant l'élevage dotée d'une forte capacité à consommer l'oxygène dissous.

PURE LEES™ LONGEVITY préserve la couleur et les arômes des vins pendant l'élevage

Caractérisée et sélectionnée par l'INRAE et la société Lallemand, PURE-LEES™ LONGEVITY est une levure inactivée spécifiquement sélectionnée et développée pour **contrer l'oxydation et protéger ainsi les vins pour la conservation et pendant l'élevage.**

Historiquement, les lies étaient connues pour préserver les vins blancs de qualité. Au fil du temps, les recherches ont montré la capacité des lies à consommer l'oxygène dissous dans les vins. Fruit de travaux de recherches issus de ce constat, PURE-LEES™ LONGEVITY est une alternative-lies dotée d'une capacité unique à consommer l'oxygène dissous.

SES TROIS ACTIONS-PHARES :

1 Protéger le vin contre l'oxydation

2 Être capable de consommer l'oxygène dissous rapidement et à un niveau élevé

3 Gérer un meilleur élevage des vins

De nombreux essais réalisés à l'échelle pilote et en cave sur Sauvignon blanc ont montré que PURE-LEES™ LONGEVITY permettait de protéger **la couleur et les arômes de l'oxydation** (dans ces conditions expérimentales, son effet était plus efficace que l'effet du SO_2).

Plus récemment, lors d'un essai mettant en jeu un transport intercontinental de vin en flextanks, l'ajout de PURE-LEES™ LONGEVITY au remplissage des flextanks (à hauteur de 20 g/hL) a permis d'obtenir à l'arrivée un vin dont les qualités aromatiques sont mieux préservées.

En effet, à l'arrivée du transport, la concentration en thiol 3MH (arômes de fruit de la passion et de pamplemousse) est presque deux fois plus importante dans le vin protégé par PURE-LEES™ LONGEVITY (figure 1). Son acétate l'A3MH (arômes de fruit de la passion) et le thiol 4MMP (arôme de buis et genêt) sont également en plus grande concentration dans les vins ayant bénéficié de l'ajout de PURE-LEES™ LONGEVITY (figures 2 et 3).

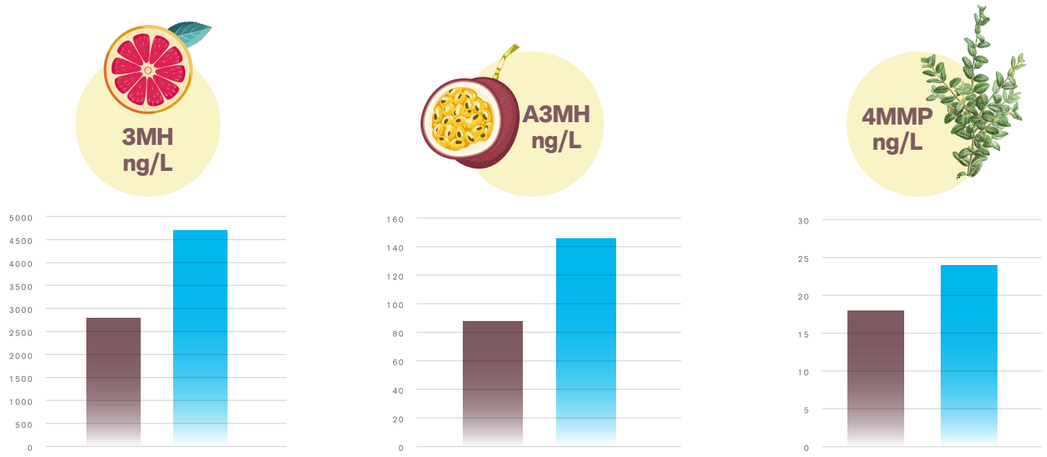


Figure 1
Analyse en thiol 3MH

Figure 2
Analyse en thiol A3MH

Figure 3
Analyse en thiol 4MMP

Impact de PURE-LEES™ LONGEVITY, incorporé à 20 g/hL avant un transport maritime d'un vin de Sauvignon

TÉMOIN | PURE-LEES™ LONGEVITY

L'ALTERNATIVE-LIES **PURE-LEES™ LONGEVITY** EST DISTRIBUÉE EN FRANCE PAR IOC, EN SUISSE PAR BALDINGER.
RETROUVEZ CE PRODUIT DANS LA CATÉGORIE NOUVEAUX PRODUITS DU SITE LALLEMANDWINE ET SUR LE SITE IOC.

MILLE ET UNE CAVES

TOUR DU MONDE DES VINIFICATIONS
PAR LALLEMAND OENOLOGY

Dans cette édition et la prochaine, découvrez l'application sur le terrain des produits Lallemand au-delà des frontières !

SAUVY™

SAUVY™ est distribuée en France par IOC, en Suisse par Baldinger.

Nenad Maslek
Area Manager Lallemand, Europe de l'Est

« SAUVY™ a confirmé son potentiel unique de révélation de thiols volatils type 4MMP dans les cépages aromatiques ; mais aussi dans les cépages locaux plus « neutres » dont l'expression du profil thiol était encore méconnue... une véritable surprise ! »

« En Croatie, SAUVY™ a été utilisée dans plusieurs régions pour vinifier différentes variétés dont le Sauvignon blanc, le Grasevina - un Riesling italien - et certains cépages locaux comme la Malvoisie, le Marastina, le Kujundjusa et le Grk.

L'objectif était de produire des vins monocépages avec des teneurs importantes révélées en thiols volatils notamment 4MMP (arômes de buis, genêt, goyave mais aussi groseille, fruit de la passion, cassis, zestes de pamplemousse et de citron). Avec SAUVY™, ce but a été réellement atteint pour tous ces vins. Les œnologues furent stupéfaits de la puissance, de la fraîcheur et de l'intensité aromatique des styles des vins vinifiés avec SAUVY™. La complexité des profils est d'autant plus intéressante qu'elle allie à la fois les arômes thiolés et les arômes typiques des cépages. Pour les variétés les plus aromatiques, SAUVY™ a accentué la puissante intensité des arômes thiols 4MMP. Pour les variétés locales plus « neutres » comme le Grasevina, le Marastina, le Kujundjusa, SAUVY™ a révélé des notes thiolées et des arômes d'une plus vive intensité que les levures traditionnellement utilisées sur ces cépages. »

Rudi de Wet
Oenologue à Namaqua Wines, Afrique du Sud

« Un profil de Sauvignon blanc "green style", intense, vif et d'une très belle acidité »

« SAUVY™ a révélé l'aromatique la plus époustouflante et unique de ce Sauvignon blanc de la catégorie des 'green style' de Nouvelle-Zélande. L'acidité totale du vin vinifié avec SAUVY™ est normale, mais son profil aromatique présente des notes thiolées si intenses, vives et croquantes que le niveau d'acidité paraît supérieur. »

ML Prime™

ML Prime™ est distribuée en France par IOC et par ICV en zone ICV, en Suisse par Baldinger.

Paul Zeiss
Area Manager Lallemand Service & Innovation, Allemagne

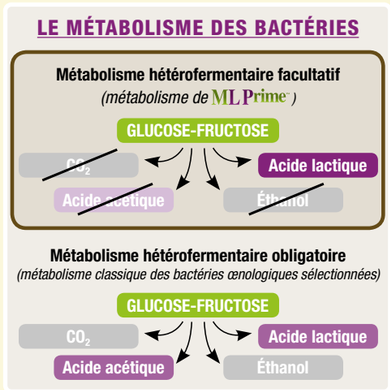
« Avec ML Prime™, les vins vinifiés présentent un profil organoleptique variétal avec des arômes frais et nets, idéalement mis en valeur.»

« ML Prime™ est idéale pour les FML dans l'élaboration de vins blancs et de vins rouges afin de favoriser l'expression, la fraîcheur et la netteté des profils organoleptiques des vins, sans notes lactiques ni production de diacétyle (notes beurrées).

De nombreuses caves rencontraient des problématiques liées à des fermentations malolactiques (FML) stoppées ou languissantes, ce qui entraînait des risques de déviations organoleptiques. Les températures devaient être maintenues en cave durant l'hiver, pour garantir le déroulé des FML (engendrant un coût de production important et une réduction des qualités intrinsèques des vins). La mise en marché était plus tardive et certains vins comportaient de nombreuses notes beurrées (dues à des teneurs en diacétyle élevées), masquant le style initial recherché avec des niveaux élevés d'acidité volatile dus aux FML spontanées.

ML Prime™ a été utilisée pour la réalisation de FML complètes ou partielles de plusieurs variétés, telles que : Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc, Dornfelder, Lemberger, Riesling... En majorité ML Prime™ complète les vinifications en FML des vins rouges comme le Pinot noir. En vinification de vins blancs, elle est utilisée en co-inoculation, pour une FML partielle des vins à pH bas afin d'harmoniser l'acidité.

ML Prime™ a été la réponse idéale en assurant une production nulle de diacétyle. Les vins vinifiés présentent un profil organoleptique variétal typique avec une aromatique fraîche et des arômes nets. La FML avec ML Prime™ est très rapide (3 à 5 jours en co-inoculation) et il n'y a pas de risque de production d'acidité volatile. Les vins sont ainsi rapidement stabilisés. Et lorsque la teneur en acide malique était supérieure à 3 g/l, nous avons pu obtenir de très bons résultats en augmentant le dosage de l'apport de ML Prime™. »



POUR EN SAVOIR PLUS, CONTACTEZ-NOUS À FB.FRANCE@LALLEMAND.COM