DANS NOS CHAIS

DES NUTRIMENTS DE NOUVELLE GÉNÉRATION ADAPTÉS À LA VALORISATION AROMATIQUE DES CÉPAGES ROUGES

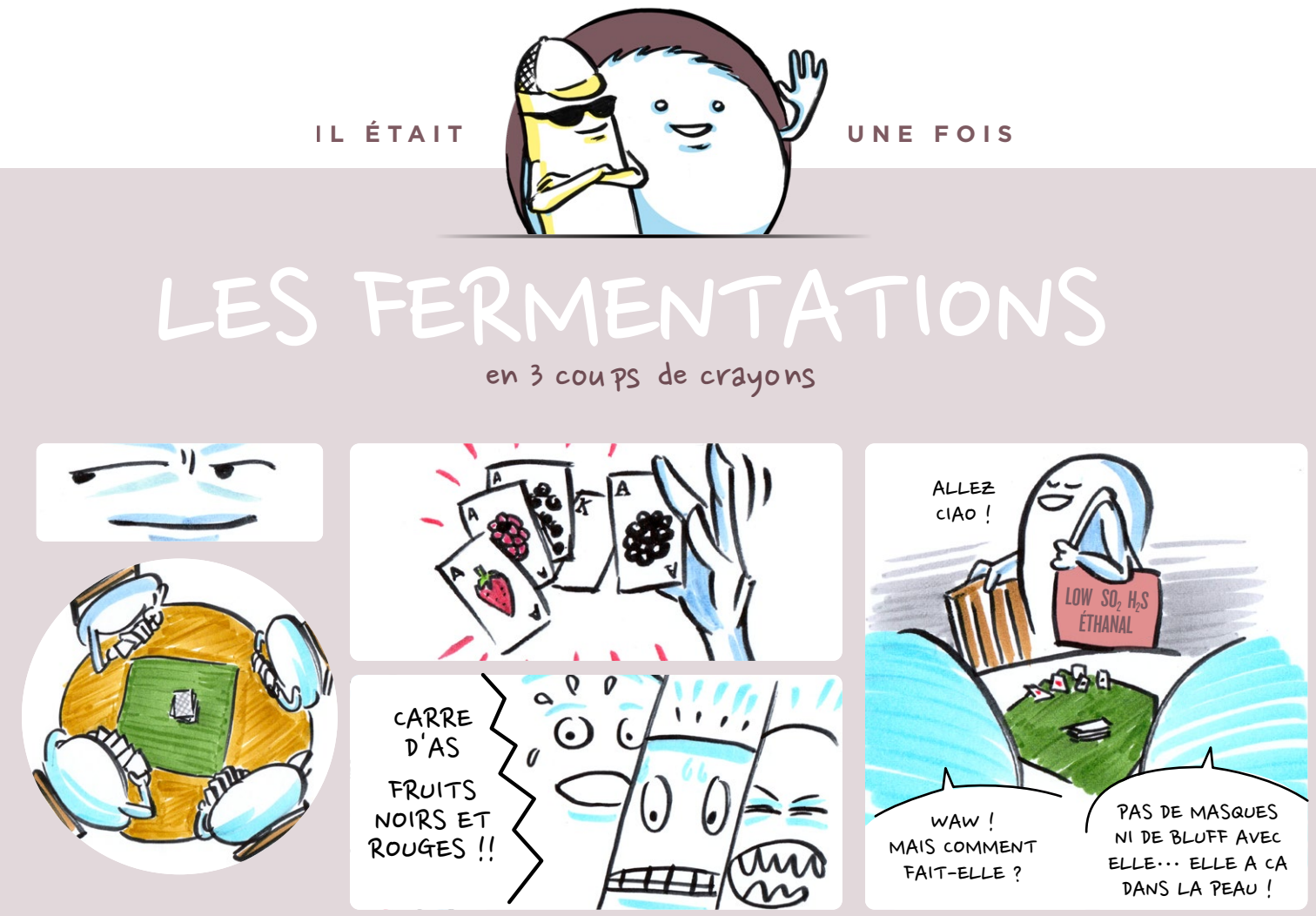
Les avancées scientifiques concernant la connaissance des métabolismes et des besoins nutritionnels des levures sont considérables. Les découvertes successives sur l'importance de l'azote, de certains vitamines et minéraux, des lipides et de leur moment d'apport ont permis le développement de nouveaux nutriments « organiques » caractérisés selon le moment optimal d'incorporation durant la fermentation suivant un objectif recherché. **Dans le but d'améliorer le métabolisme des levures et de révéler le profil aromatique variétal de différents cépages**, la gamme **Stimula**™ a ainsi été conçue pour offrir de nouvelles formulations spécifiques de nutriments - composées à 100 % d'autolysats de levure - et fournir des niveaux optimaux de sources d'azote organique et de micronutriments. Pour les vins rouges, la R&D Lallemand a récemment mis au point 2 nutriments spécifiques dont voici quelques caractéristiques et bénéfices.

Stimula Sauvignon blanc — Stimula Chardonnay — Stimula Cabernet — Stimula Syrah

Stimula Cabernet™ est particulièrement riche en diverses formes d'azote (spécialement en peptides de petite taille), en vitamines (biotine) et en minéraux (magnésium, zinc). L'ajout de **Stimula Cabernet**™ en fin de phase de croissance de la levure active le métabolisme de biosynthèse des composés aromatiques, induisant également une réduction du caractère végétal du vin. **Stimula Cabernet**™ apporte, de manière équilibrée, tous les oligoéléments réduisant le stress levurien durant la FA.

Stimula Syrah™ est particulièrement riche en différentes sources d'azote (peptides et acides aminés libres), en vitamines spécifiques (pantothénate, thiamine) et en minéraux, dans le but d'améliorer la révélation des arômes variétaux (thiols, terpènes et norisoprénoïdes) et d'éviter l'apparition d'arômes soufrés négatifs type H_2S. L'apport de **Stimula Syrah**™ en tout début de FA valorise le métabolisme levurien, en évitant toute répression catabolique et en augmentant l'efficacité des transporteurs membranaires de la levure. Sa composition limite le caractère réduit des vins responsable du masque des arômes fruités, tout en favorisant la résistance de la levure à l'éthanol.

La gamme Stimula™ est distribuée en France par IOC, en Suisse par Baldinger.



DERNIÈRE MINUTE

CES HÉROÏNES « MADE IN FRANCE » SURPRENANTES !

Nous vous remercions de nouveau pour votre participation ! Vous étiez près d'une centaine réunis autour de l'équipe R&D de Lallemand Oenology et de l'expert Patrick Lucas (ISVV Bordeaux), lors du 1er Lallemand Tour d'écran le 21 janvier dernier. Nos scientifiques ont abordé sous de nouveaux aspects l'importance des bactéries œnologiques, de leurs sélections et de la maîtrise de leur mode de production par Lallemand. Rigoureusement choisies, préparées et produites dans notre usine de Saint Simon, celles-ci garantissent le **déroulé optimal des FML** et contribuent spécifiquement aux profils des vins.

Nos techniques de caractérisation, sans cesse développées et améliorées, ont mis en évidence la particularité phénols négative de toutes nos bactéries œnologiques sélectionnées : celles-ci sont capables de se développer sans augmenter la teneur en phénols des vins, à l'origine de défauts organoleptiques.

Elles se révèlent être des outils de choix en faveur de la qualité des vins face aux menaces de contamination engendrées par les nouvelles conditions climatiques. De par leur action de biocontrôle dans les vins, nos bactéries ***Œnococcus œni*** ont la capacité d'inhiber la croissance de certaines levures de contamination, comme *Brettanomyces bruxellensis* (un sujet passionnant présenté également par Vincent GERBAUX (IFV Beaune) à l'occasion du dernier **Lallemand Tour**). Enfin, les nombreux travaux de recherches, essais et résultats de dégustations permettent d'apprécier **la diversité de leur contribution aux profils organoleptiques des vins :** nature du fruité, structure, texture, intégration du bois... De l'ordre du micron, ces « héroïnes » sont de véritables outils naturels pour assurer le bon déroulement des FML et contribuer à révéler les potentiels aromatiques ! Retrouvez toutes les caractéristiques des bactéries œnologiques sélectionnées par Lallemand sur les Fiches Techniques dans **le catalogue Lallemand**.

AU GRÉ DU VIN N°29

MAI 2021

DES PROFILS FRUITÉS TOUT EN FRAÎCHEUR

- Les levures QTL révèlent des vins aux fruités frais, nets et intenses
- Valorisez tout le potentiel aromatique de vos cépages rouges avec la gamme Stimula™
- Tour du monde des vinif' partie 2, le voyage continue !

www.lallemandwine.com

LEVURES ŒNOLOGIQUES · BACTÉRIES ŒNOLOGIQUES · NUTRIMENTS ET PROTECTEURS · DÉRIVÉS DE LEVURE SPÉCIFIQUE · ENZYMES · CHITOSANE · APPLICATIONS À LA VIGNE

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

Révélez votre terroir

avec VITILEVURE® SENSATION

Nouvelle levure très faiblement productrice de SO_2, H_2S et éthanal

Produit de Danstar distribué par Martin Vialatte

ÉDITO

Révéler toute l'expression des profils fruités

Le changement climatique est un défi majeur pour la viticulture et l'œnologie aujourd'hui. À la vigne, il tend à modifier les équilibres des raisins et rend la plante plus vulnérable aux évènements climatiques extrêmes, en attestent les derniers et terribles épisodes de gels. La hausse des températures favorise les déséquilibres des vins finis. Aussi, alors que les pratiques évoluent tendant vers la moindre utilisation du SO_2, les flores indigènes se développent plus facilement, entraînant l'apparition de défauts organoleptiques, la réduction de la qualité des vins ou encore le masque des profils fruités.

Lallemand Oenology développe des solutions microbiologiques naturelles pour accompagner les viticulteurs et les œnologues à faire face à ces problématiques et à révéler l'originalité et la typicité des vins.

Dans cette édition printanière, nous vous proposons de (re)découvrir certains de ces outils innovants pour valoriser la singularité des profils aromatiques de vos vins et terroirs. Avec notamment LalVigne™ MATURE, les levures QTL révélatrices d'arômes, la gamme Stimula™ ou encore Glutastar™, découvrez comment exprimer toute l'intensité des profils aromatiques fruités de vos vins.

Après l'hiver, un parfum de renouveau fruité !

Très bonne lecture

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

LALVIN PERSY™ RÉVÈLE DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES FRAIS, NETS ET INTENSES POUR DES VINS ÉLÉGANTS ET GOURMANDS

La méthode « QTL », développée par la société Lallemand, l'INRAE, le groupe ICV et Montpellier SupAgro a permis de sélectionner des levures spécifiques adaptées aux conditions actuelles pour élaborer des vins rouges aux fruités frais, nets et intenses : Lalvin ICV OKAY™, Lalvin PERSY™, VITILEVURE™ SENSATION et IOC BE FRESH™. Fortes de caractéristiques communes propres à leur sélection : très faibles productions de SO_2, de composés soufrés négatifs et d'éthanal lors de la fermentation alcoolique (FA), la diversité de leurs activités enzymatiques permet également l'obtention de profils frais variés. QTL, et pas que… !

LALVIN PERSY™ favorise la révélation des notes de fruits et petites baies rouges et de fruits noirs, tout en conservant la fraîcheur et l'intensité des profils. Elle est particulièrement recommandée pour les cépages rouges à tendance réductrice.

1-Très bonnes capacités fermentaires

Lors de cet essai, les moûts de Syrah ont été ensemencés avec Lalvin PERSY™ face à une levure de référence (25 g/hL). Les FA se sont déroulées rapidement et sans défauts en 13 jours. Les analyses des vins réalisées en fin de FA présentent une différence significative de la teneur en SO_2 total, en faveur de la modalité vinifiée avec Lalvin PERSY™ : 11 mg/L contre 20 mg/L avec la levure de référence. Après FML, les vins finis ont été mis en bouteilles puis les teneurs en composés soufrés et aromatiques ont été analysées et quantifiées.

2-Faibles productions de composés soufrés

Le dosage des composés soufrés fait observer des différences notables entre les modalités (figure 1), particulièrement sur le 2ME (2-mercaptoethanol) et le 5(2HE)4MT (5-(2-hydroxyethyl)-4-methylthiazole), respectivement de 44,90 µg/L et 77,04 µg/L dans le vin vinifié avec Lalvin PERSY™, contre 78,55 µg/L et 110,63 µg/L avec la levure de référence. Ces résultats confirment l'intérêt de la sélection de Lalvin PERSY™ pour une meilleure gestion de ces composés.

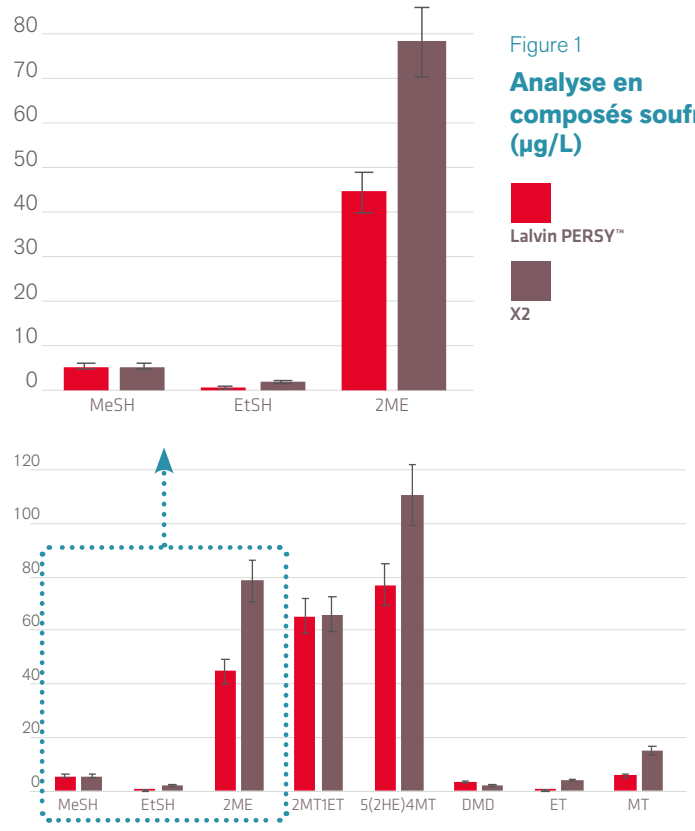


Figure 1
Analyse en composés soufrés (µg/L)

Lalvin PERSY™
X2

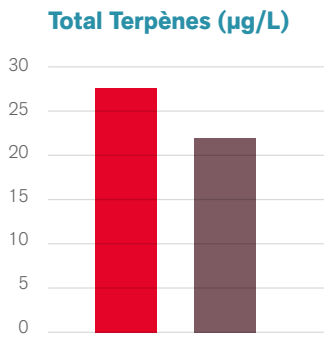
NB : L'H_2S très volatil n'a pas été dosé sur ces vins (mesure incertaine).

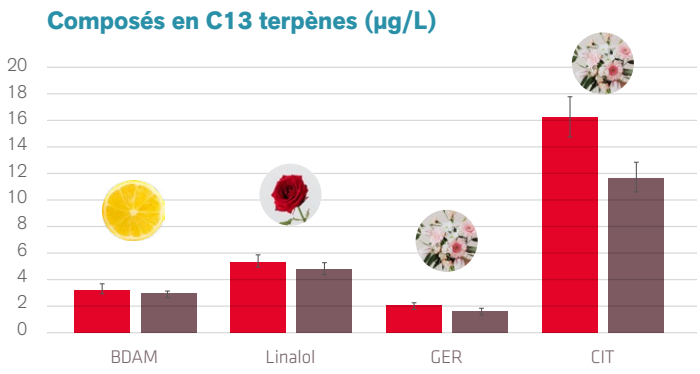
3-Révélation aromatique intense

Les analyses en composés d'arômes réalisées sur les vins finis après les mises en bouteilles montrent une plus grande révélation en composés terpéniques et une intensité aromatique globale supérieure dans le vin de Syrah vinifié avec Lalvin PERSY™ (+ 6 µg/L) (figure 2).

Figure 2
Analyse en composés d'arômes

Lalvin PERSY™
X2





4-Un profil aromatique frais, gourmand et net

L'analyse sensorielle réalisée auprès de 15 dégustateurs (Jury d'Inter Rhône) souligne des différences significatives entre les deux vins. Le vin de la modalité Lalvin PERSY™ présente une meilleure longueur en bouche, une plus grande expression aromatique des fruits rouges et fruits noirs et une plus grande appréciation globale, avec la réduction significative des descripteurs discriminants : caractère végétal, amertume et défaut (réduction).

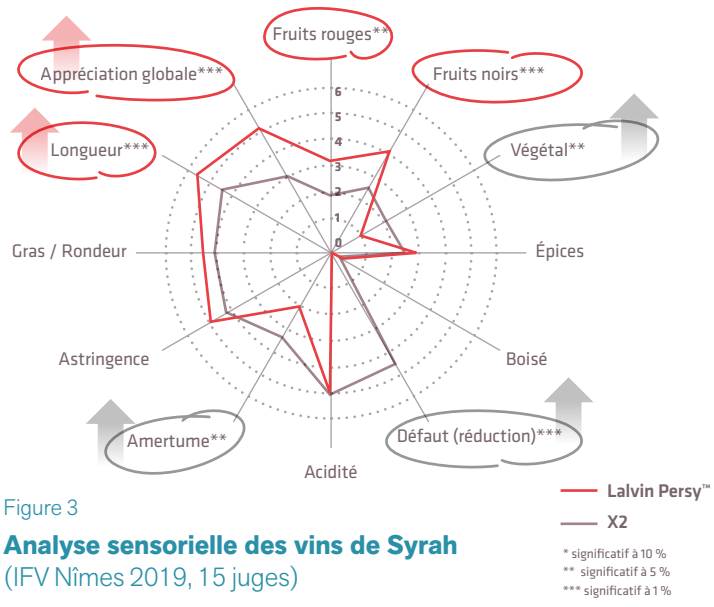


Figure 3
Analyse sensorielle des vins de Syrah
(IFV Nîmes 2019, 15 juges)

LALVIN PERSY™ EST DISTRIBUÉE PAR LA SOCIÉTÉ LAFFORT (EN FRANCE).
RETROUVEZ CE PRODUIT SUR NOTRE SITE : WWW.LALLEMANDWINE.COM ET DANS LA PRESSE SPÉCIALISÉE.

MILLE ET UNE CAVES

TOUR DU MONDE DES VINIFICATIONS

PAR LALLEMAND OENOLOGY

Continuez le voyage au-delà des frontières !

LalVigne™ MATURE
Grow your wine

Application foliaire composée à 100 % de fractions spécifiques de dérivés de levures *Saccharomyces cerevisiae*, non OGM et autorisé en Agriculture Biologique.

Fabrizio Battista
Support technique Lallemand, Italie

« Les dégustateurs ont systématiquement noté l'impact positif du traitement LalVigne™ MATURE sur le volume et la rondeur en bouche, la réduction des notes végétales et l'équilibre global des vins ».

En Italie, un essai terrain a été conduit durant trois millésimes consécutifs (2016, 2017 et 2018) sur une parcelle de Sangiovese (à ~ 40 hL/ha) divisée en deux parties : l'une traitée avec LalVigne™ MATURE et l'autre non traitée.

Les analyses des baies (vendangées à même date) révèlent des **concentrations en anthocyanes** à pH 1 et pH 3,2 plus élevées dans les baies LalVigne™ MATURE (**entre + 7 % et + 23 %** par rapport aux témoins), et aucune différence significative sur les paramètres de maturité technologique des raisins.

Les six vins ont été élaborés et vinifiés avec le même itinéraire, puis dégustés en 2020 via une dégustation verticale (organisée par Lallemand Italia & l'Associazione Donne della Vite). À la dégustation, les vins LalVigne™ MATURE présentent **davantage de volume en bouche, de rondeur et une meilleure structure** par rapport aux témoins, avec une **diminution des sensations d'astringence**. En 2016 et en 2018, (moyennes des températures rencontrées plus élevées qu'en 2017), les vins LalVigne indiquent également un meilleur équilibre (fig. 1).

Un second essai mis en œuvre sur le terrain a permis d'étudier l'effet de l'application LalVigne™ MATURE sur une parcelle à haut rendement (70 hL/ha). Les résultats de dégustation présentent une plus grande appréciation pour le profil du vin issu des raisins traités avec LalVigne™ MATURE, avec un meilleur équilibre, plus de volume en bouche et une diminution du caractère végétal, en comparaison au vin témoin.

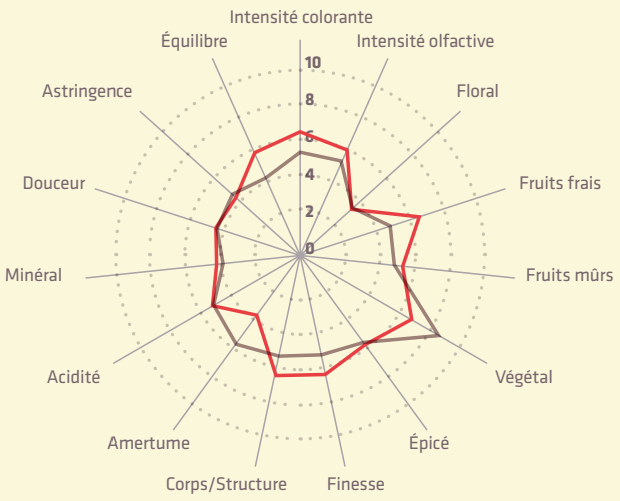


Figure 1
Dégustations des vins de Sangiovese

— LalVigne™ MATURE
— Témoin

Figure et résultats issus de l'article : MIGLIORARE L'ESPRESSIONE AROMATICA DELLA GARGANEGA E LA MATURAZIONE FENOLICADEL SANGIOVESE, l'Enologo, n°78, juillet/août 2019.

GLUTASTAR®
GET SUPREME HIGH POWER

Dérivé de levure spécifique (DLS) à teneur garantie en glutathion réduit, dédié à la protection des vins blancs et rosés contre l'oxydation.

Jason Amos
Area Manager Lallemand, Australie & Nouvelle-Zélande

« Glutastar™ a permis de préserver les profils organoleptiques des vins de Sauvignon blanc et de maintenir leur niveau élevé de qualité, faisant ainsi la différence sur les marchés au long terme ».

Lors d'un essai réalisé en cave commerciale en Nouvelle-Zélande, nous avons comparé 12 modalités de vins de Sauvignon blanc (analysés directement après la FA, 6 mois après la FA puis 18 mois après la FA).

Quatre levures différentes ont été utilisées et suivant trois process de vinification, dont un incluant le dérivé de levure spécifique Glutastar™.

Les résultats observés jusqu'à 18 mois après FA ont montré des différences remarquables entre les profils !

Suite à ces résultats, la Cave a décidé d'intégrer le nouveau produit Glutastar™ à tous les itinéraires techniques de vinification des Sauvignon blanc. Une quantité plus importante d'antioxydants est retrouvée dans les vins vinifiés avec l'ajout de Glutastar™. À la dégustation, ils présentent **plus de fraîcheur, de volume et d'arômes thiolés** par rapport aux vins témoins. La couleur des vins et l'intensité des profils organoleptiques sont également préservés avec Glutastar™. Les vins optimisent ainsi leur niveau de qualité renforçant leur présence sur le marché.

Ici en Nouvelle-Zélande, de plus en plus de consommateurs sont à la recherche de la préservation des profils thiols dans le temps. Glutastar™ a un **très grand potentiel pour de nouvelles applications futures sur blancs et rosés. »**