

LALVIN NBC™

LALVIN NBC™ a été isolée dans un moût de Chardonnay du Macônnais, Bourgogne, en partenariat avec le Centre Œnologique de Bourgogne (COEB). Cette levure a été sélectionnée pour sa très grande performance fermentaire et sa contribution sensorielle aux profils organoleptiques des Chardonnay. Sa très bonne capacité à fermenter à basse température fut l'une des caractéristiques requises lors de sa sélection, en accord avec les pratiques de vinification bourguignonne. Un autre critère important de sélection fut son excellente tolérance à des hauts degrés d'alcool, la positionnant comme une levure adaptée aux nouvelles conditions imposées par le changement climatique. **NBC** signifie « New Burgundy Chardonnay », car cette levure sublime la typicité variétale tout en révélant la minéralité et l'élégance des vins blancs de grande qualité.

Minéralité, de quoi parle-t-on ?

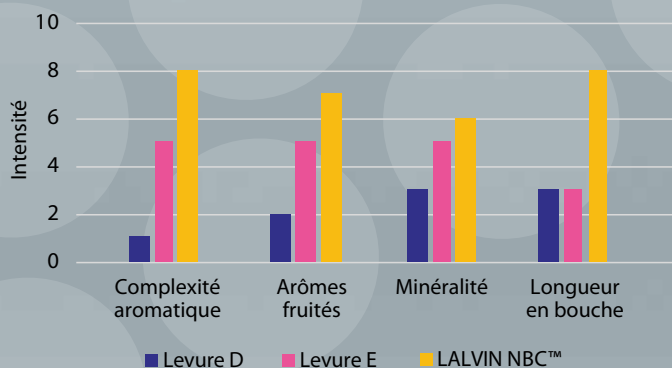
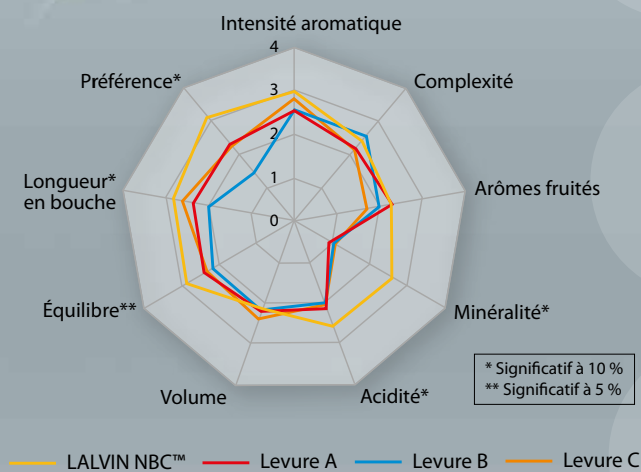
Les concepts les plus polémiques sont les plus débattus. En œnologie, la minéralité tient une place à part. Bien qu'il n'existe pas encore d'études scientifiques associées à cette notion, elle est souvent utilisée en commentaire de dégustation. Le plus souvent associée au « silex », « pierre », parfois à « fraîcheur », « vivacité », la notion de « minéralité » est toujours positive.

LALVIN NBC™ : finesse et minéralité

Les nombreux essais réalisés ont prouvé que **LALVIN NBC™** est une excellente levure œnologique sélectionnée pour révéler la typicité variétale du Chardonnay et d'autres cépages.



LALVIN NBC™ présente de très bonnes performances fermentaires pour des FA fiables, y compris dans des conditions difficiles comme : à faible température (14 °C), sur moûts fortement clarifiés (20 NTU) et à hauts degrés potentiels (15 % v/v). Elle présente également une bonne compatibilité avec les bactéries œnologiques sélectionnées pour la FML.



Chardonnay 2022, Languedoc (Sud de France)

Chardonnay 2021, Bourgogne (France)
Jury expert avec 25 dégustateurs en 2022.