

Saccharomyces cerevisiae

*Levure naturelle
sélectionnée*

LALVIN RHÔNE

4600

SÉLECTION TERROIR

CÔTES
DU RHÔNE



Distribué par:

Produit par:



19, rue des briquetiers
B.P. 59

31702 Blagnac CEDEX
tel.-: +33(0)5 6274 55 55
fax-: +33(0)5 6274 55 00
www.lallemmandwine.com

**HARMONIE ET FINESSE
AROMATIQUE DES VINS
BLANCS ET ROSÉS
RÉSISTANCE A L'ALCOOL
ET FAIBLE EXIGENCE
EN NUTRIMENTS**

APPLICATIONS

Lalvin Rhône 4600 a été isolée sur un moût du cépage Viognier par le Service Technique d'Inter Rhône, sur un des crus des Côtes du Rhône Septentrionales. Particulièrement résistante à l'alcool et peu exigeante en nutriments, cette levure a été sélectionnée pour sa faculté à révéler des arômes frais de fleurs blanches ainsi que de fruits tels que l'abricot, l'ananas et les agrumes.

Elle permet l'obtention de vins blancs et rosés riches et élégamment fruités du fait de ses propriétés enzymatiques permettant la production d'esters à partir des composants du moût. Sa forte capacité à libérer des polysaccharides associe rondeur et volume en bouche à cette contribution aromatique.

Des vinifications sur différents cépages et dans plusieurs régions ont confirmé les très bonnes capacités fermentaires de la souche, à l'échelle des mini vinifications et sur les sites de production.

En dehors de son terroir d'origine, Lalvin Rhône 4600 a été très favorablement appréciée pour sa participation à l'apport de gras et de volume sur chardonnay de Bourgogne et muscadelle d'Entre-deux-Mers, et pour le fruité qu'elle met en valeur sur les blancs du Val de Loire.

Des notes aromatiques alliant finesse et complexité ont été révélées sur cépages semillon, sauvignon et chardonnay en vinification en blanc ainsi que sur grenache et cinsault en vinification rosé.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
- Possède le facteur killer
- Tolérance à l'alcool: jusqu'à 15,5 %
- Phase de latence: courte
- Vitesse de fermentation: régulière
- Températures de fermentation optimales: 16 à 22°C
- Fermentation à partir de 13°C

- Besoin en azote assimilable: faible
- Production d'acidité volatile: faible
- Production d'H₂S: faible
- Production de SO₂: faible
- Libération importante de polysaccharides
- Production élevée d'esters (notamment hexanoate d'éthyle et octanoate d'éthyle)

DOSE D'UTILISATION

Vinification en blanc et rosé

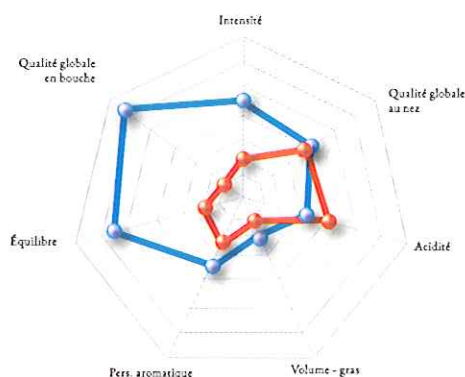
20 à 30 g/HL

Remarque: il conviendra d'adapter la dose d'utilisation en fonction de l'état sanitaire de la vendange et de la cave.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES SUR VINS BLANCS ET ROSÉS

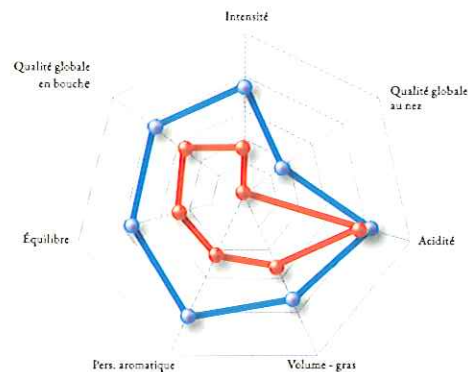
Vin blanc

cépage marsanne, élaboré en cave Inter Rhône, 2004



Vin rosé

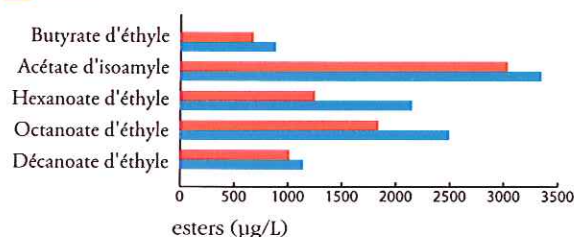
cépages grenache et cinsault, élaboré en cave Inter Rhône, 2004



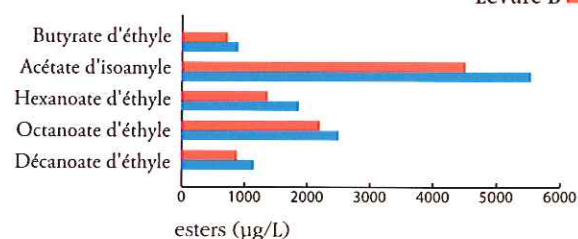
Profils sensoriels

Teneurs en esters majoritaires

■ Rhône 4600
■ Levure A



■ Rhône 4600
■ Levure B



CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37 - 40°C. Laisser reposer 15 minutes puis agiter de temps en temps pendant les 15 minutes suivantes. Incorporer au moût.

- LA DURÉE TOTALE DE RÉHYDRATATION NE DOIT JAMAIS EXCÉDER 45 MINUTES.
- LA DIFFÉRENCE DE TEMPÉRATURE ENTRE LE MOÛT A ENSEMENCER ET LE MILIEU DE RÉHYDRATATION NE DOIT JAMAIS ÊTRE SUPÉRIEURE À 10°C (en cas de doute contactez votre distributeur ou Lallemand)
- IL EST ESSENTIEL DE RÉHYDRATER LA LEVURE DANS UN RÉCIPIENT PROPRE
- LA RÉHYDRATATION DANS DU MOÛT EST DÉCONSEILLÉE

Lallemand garantit la qualité de ses produits vendus dans leur emballage d'origine, utilisés conformément à la date limite d'utilisation mentionnée, sous réserve du respect des conditions de conservation.

Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.