

La levure double face



Les phases pré-fermentaires sont des étapes cruciales, d'autant plus lorsqu'on travaille sans sulfites ou avec des doses réduites. Que ce soit en blanc, rosé, ou en rouge (macération à froid), il est indispensable de minimiser le niveau d'oxygène dissous tout en limitant la pression des micro-organismes d'altération.

Issue d'une sélection Lallemard en partenariat avec l'IFV en Bourgogne, Level² INITIA™ est LA levure innovante permettant de concilier bioprotection et protection contre l'oxydation, afin de conserver tout le potentiel de vos raisins et de vos moûts.

Pourquoi utiliser Level² INITIA™ ?

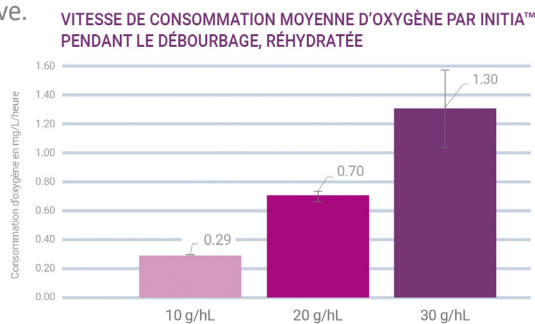
• Pour protéger vos moûts de la flore indigène dès la récolte

Level² INITIA™ est **active** et peut survivre plusieurs mois à **basse température**, dès 4°C. Elle s'implante et se multiplie très rapidement. Elle produit alors un pigment, la pulcherrimine, qui inhibe la croissance de la flore d'altération. Elle peut ainsi **réduire de 10 à 1000 fois les populations indigènes** présentes. Comme Level² INITIA™ ne fermente pas, elle va même faciliter l'implantation de la *Saccharomyces* ajoutée ensuite : un vrai tandem !

Level² INITIA™, est parfaite dans son rôle **antimicrobien** également lors des stabulations à froid : macérations sur bourbes ou macérations de bourbes (en blanc comme en rosé), ou encore macérations préfermentaires à froid (en rouge - MPF). Sa présence permet de **réduire les doses de SO₂** sans risquer de départ en fermentation spontanée.

• Pour protéger les précurseurs d'arômes et la couleur des moûts des risques d'oxydation

Level² INITIA™, est la première *Metschnikowia pulcherrima* à la fois **bioprotectrice** et capable de **consommer l'O₂ dissous** présent dans la cuve.

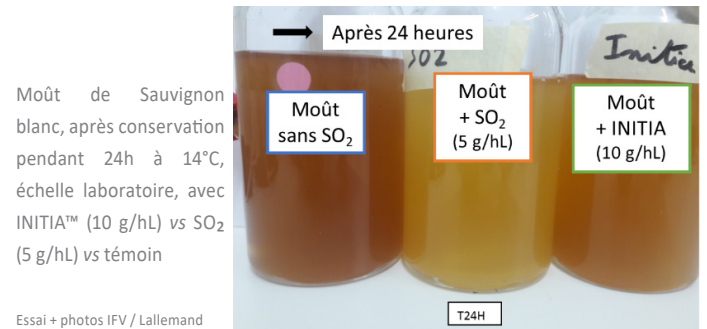


Nos suivis d'O₂ dissous pendant la phase de débouillage à froid (6°C) et avec 3 doses différentes de Level² INITIA™ montrent que, plus la **population installée est importante**, plus vite elle va **consommer l'O₂ dissous**. Il est donc possible de moduler la dose en fonction de l'efficacité mesurée de ses pratiques d'inertage : quand elles sont excellentes, on peut réfléchir à baisser le taux d'inoculation et à l'inverse, quand elles sont moins bien maîtrisées, il faudra l'augmenter.

Grâce à ses performances, Level² INITIA™ assure :

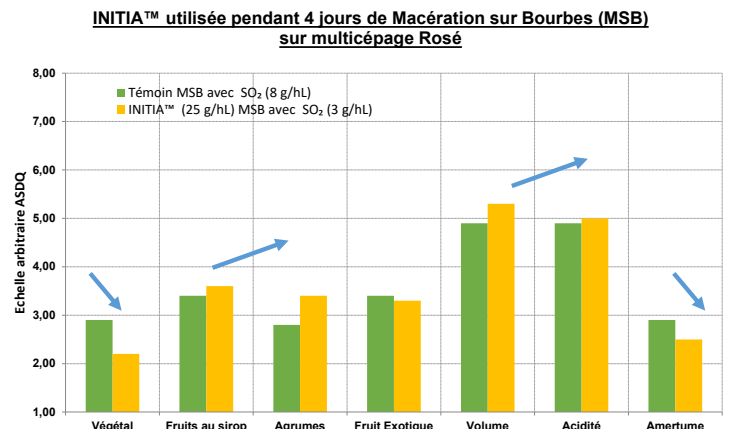
• Une meilleure protection contre le brunissement

En outre, lors de mesures de Lab, en présence de Level² INITIA™, sur moûts rosés, la nuance jaune (le b*) est nettement plus faible que le témoin.



• Une préservation optimisée du potentiel aromatique

En **blanc** et en **rosé**, les profils sensoriels sont nettement améliorés. Des **sensations fruitées** supérieures, moins de végétal avec plus de **volume**, de **vivacité** et une finale plus douce sont relevées.



En **macération préfermentaire à froid en rouge**, le fruit est également exacerbé et la bouche amplifiée.

Level² INITIA™, c'est aussi :



Le saviez-vous ?

Pourquoi Level² INITIA™ consomme de l'oxygène ?

A la différence des *Saccharomyces cerevisiae*, Level² INITIA™ ne peut pas facilement assimiler et utiliser les lipides issus des raisins (acides gras et phytostérols principalement) pour ses synthèses membranaires.

Elle fabrique donc ses propres acides gras polyinsaturés (acides linoléique et linoléique principalement), en consommant l'oxygène dissous du moût.

+ complémentaire :



Lorsque Level² INITIA™ est utilisée sous le pressoir comme outil de protection contre les oxydations, pensez à y associer **Oxyvor**®, dérivé de levure à teneur garantie très élevée en glutathion (antioxydant), pour une protection optimale.



- La garantie d'une levure **fiable et performante** :
 - Sélectionnée et testée par IFV Bourgogne / Lallemand, et testée par le Groupe ICV dans sa cave expérimentale et dans les Caves Partenaires de R&D.
 - Produite, séchée et emballée par la société Lallemand, une des principales actrices dans la fabrication de biotechnologies sur le marché du vin.
- Le choix d'un produit naturel et en totale conformité :
 - Levure *Metschnikowia pulcherrima*, n'ayant fait l'objet d'**aucune manipulation génétique**.
 - **Conforme au Codex œnologique** édité par l'OIV et à la Réglementation de l'UE.
 - Une DDM (Date de Durabilité Minimale) de 2 ans.
- Un **conditionnement adapté** à toutes vos cuves :
 - Sachet de 500 g pour le levurage des raisins ou des cuves.
 - **Stockage** à température < 11°C pour conserver toutes ses qualités.
 - Une fois ouvert, le produit doit être utilisé rapidement.



Un coup d'oeil sur les bonnes pratiques Level² INITIA™

- Tolère jusqu'à 0,25 mg / L de SO₂ actif (soit un SO₂ libre < 8 mg / L pour un pH 3,2 ou SO_{2L} < 12 mg / L pour un pH à 3,4 ou SO_{2L} < 20 mg / L pour un pH 3,6). Séparer le moment d'ensemencement de Level² INITIA™ du sulfitage.
- Afin d'obtenir un effet optimal, Level² INITIA™ est utilisable **en apport dès la parcelle ou sous le pressoir** :
 - soit comme outil de bioprotection / protection contre les oxydations dans les vinifications sans SO₂ y compris en macération sur bourbes.
 - soit **comme outil complémentaire de protection contre les oxydations** dans les vinifications classiques, mais avec des doses volontairement **réduites de SO₂**.
- **Dose recommandée** en fonction de la sensibilité à l'oxydation ou à la pression microbienne: de 10 à 30 g / hL ou q.
- Doit être **réhydratée préalablement au levurage** (15 min. entre 20°C-30°C dans 10 vol. eau).
- Peut être appliquée au vignoble ou en cave **jusqu'à 6 heures après sa réhydratation**. Passé ce délai, refaire un levain.
- Une fois, les résultats attendus obtenus avec l'addition de Level² INITIA™, il est nécessaire d'ensemencer avec une *Saccharomyces* pour réaliser la fermentation alcoolique.
- Consomme de l'azote assimilable à hauteur de 60 mg/L pendant les 2 premiers jours de croissance. Veiller à ce que la *Saccharomyces* ajoutée ait une nutrition azotée adaptée.

Level² INITIA™ vous intéresse ?

Parlez-en avec votre consultant(e) qui vous accompagnera dans vos choix et l'atteinte de vos objectifs.

Beaumes de Venise : T. 04 90 12 42 60

Nîmes :

T. 04 66 64 70 82

Béziers : T. 04 67 62 00 24

Perpignan :

T. 04 68 54 84 84

Carcassonne : T. 04 68 78 64 00

Provence :

T. 04 94 37 01 90

Montpellier : T. 04 67 07 04 80

Ruoms :

T. 04 75 88 00 81

Narbonne : T. 04 68 41 04 35

Tain l'Hermitage :

T. 04 75 08 44 33

Laboratoires associés Jouan & Crébassa (Libourne) : T. 06 08 73 58 51



L'art & l'expertise du vin



Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur www.icv.fr