

# VELLUTO EVOLUTION™

POUR DES VINS FINS ET VOLUPTUEUX !



Depuis plus de 25 ans, Lallemand sélectionne dans la nature les meilleures levures de vinification. Les conditions de fermentation de plus en plus exigeantes ont conduit Lallemand à développer un nouveau procédé de production pour ces levures naturelles (100 % naturelles et non-OGM). Le procédé YSEO® a optimisé la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les risques d'une fermentation avec des défauts organoleptiques.

## APPLICATIONS

Sélectionnée à Valencia en Espagne, par   (Consejo Superior de Investigaciones Científicas), VELLUTO EVOLUTION™ est caractérisée par sa production élevée de glycérol et par les notes florales et balsamiques qu'elle révèle.

Au cours du projet de sélection et des essais menés en cave dans différentes régions du monde, VELLUTO EVOLUTION™ a démontré son intérêt vis-à-vis de l'élaboration des vins rouges voluptueux destinés à l'élevage tels que certains merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, syrah, tempranillo, bobal, monastrell et pinot noir, leur procurant équilibre, complexité et rondeur.

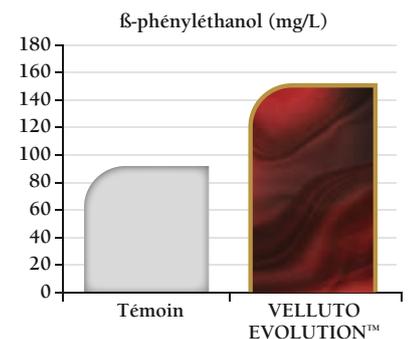
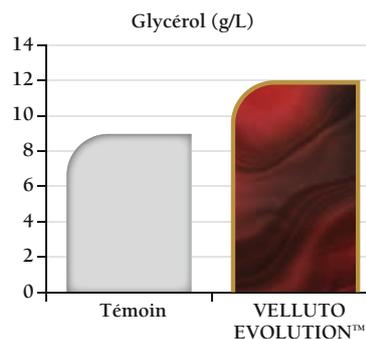
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Hybride de *Saccharomyces cerevisiae / uvarum*
- Possède le facteur killer
- Production élevée de glycérol
- Bonne cinétique fermentaire : démarrage rapide et fin franche
- Résistance à de faibles températures > 12 °C (température optimale de 24 à 26 °C)
- Résistance à l'alcool : 15 % vol.
- Besoins en azote modérés à élevés
- Production de SO<sub>2</sub> faible
- Favorable à la fermentation malolactique

## PROFIL AROMATIQUE

La production élevée de glycérol de VELLUTO EVOLUTION™ permet d'obtenir des vins rouges charnus et pleins, améliorant leur rapidité et leur douceur en bouche. VELLUTO EVOLUTION™ est caractérisée par un métabolisme secondaire spécifique, produisant généralement une importante quantité de caproate d'éthyle, de caprate d'éthyle et de phényléthanol qui confèrent aux vins des notes florales et fruitées.

Tempranillo - La Rioja - Espagne - Vin rouge d'élevage 14,5 % Alcool vol.



**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY



## DOSAGE

- 20 à 40 g/hL

## MISE EN ŒUVRE

### 1. Réhydratation

- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau (température comprise entre 35 °C et 40 °C).
- Dissoudre avec soin en remuant délicatement et attendre pendant 20 minutes.
- Ajouter la suspension dans le moût. La différence de température entre le moût à fermenter et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10 °C (si nécessaire, acclimater la température du milieu en ajoutant lentement dans le moût).
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais dépasser 45 minutes.
- Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- La réhydratation du moût n'est pas souhaitable.
- En cas de potentiel d'alcool élevé (> 13 % vol.), l'ajout de 20 g/hL d'un protecteur de levure pendant la réhydratation est recommandé.

### 2. Nutrition recommandée

- A la densité initiale moins 10 points (une fois la fermentation commencée), ajouter un « nutriment complexe » (15 g/hL).
- **La température recommandée est de 24-26°C.** Ne pas dépasser 28 °C.
- Après le premier tiers de la FA, ajouter une seconde dose de « nutriment complexe » (15 g/hL).



## EMBALLAGE ET STOCKAGE

- Disponible en sachet de 500 g et 10 kg.
- Stocker dans un lieu frais et sec.

DISTRIBUÉE PAR:



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.

Maï 2018