

# LEVEL<sup>2</sup>™ TD

## PASSER AU NIVEAU SUPÉRIEUR

### UN NOUVEL OUTIL POUR AMÉLIORER LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE ET GUSTATIVE DES VINS BLANCS

La **compréhension** croissante du rôle positif des levures non-*Saccharomyces* sur la **complexité aromatique et gustative** des vins a conduit **Lallemand** à travailler à la sélection puis la production et l'optimisation d'une souche spécifique des *Torulasporea delbrueckii*, la souche TD291.

**Level<sup>2</sup> TD** est un kit **innovant** de 2 souches de levures sélectionnées (*Torulasporea delbrueckii* 291 et une *Saccharomyces cerevisiae*) utilisées en inoculation séquentielle (d'abord la *Torulasporea delbrueckii* 291 puis la *Saccharomyces cerevisiae* afin de favoriser l'expression aromatique et gustative des vins blancs (sur chardonnay, chenin blanc, semillon, ugni blanc, melon et maccabeu).

La souche de *Saccharomyces cerevisiae* a été choisie spécifiquement pour ses capacités à **interagir positivement** avec *Torulasporea delbrueckii* 291 et à assurer une sécurité fermentaire optimale.

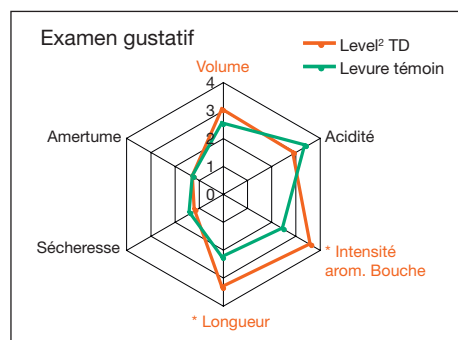
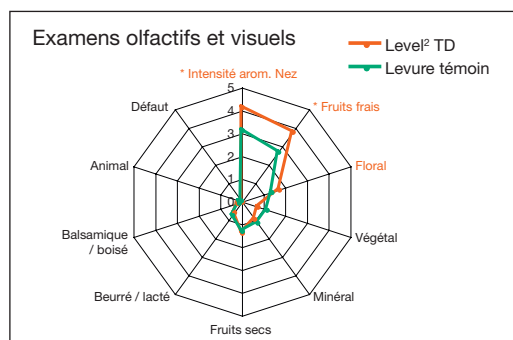
**Level<sup>2</sup> TD favorise l'expression de la qualité des vins** haut de gamme en renforçant la sensation d'équilibre, de complexité aromatique et gustative ainsi qu'en diminuant les éventuels caractères agressifs d'un moût.

**Level<sup>2</sup> TD améliore la qualité des vins sur des moûts de qualité moyenne.**

L'**inoculation séquentielle** permet de contribuer à la complexité aromatique et gustative de façon contrôlée en favorisant la perception de certains esters plutôt que d'autres, sans pour autant déséquilibrer le vin.

- Phase de latence moyenne
- Vitesse de fermentation moyenne
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14.5% vol
- Très faible production d'acidité volatile
- Température de fermentation optimale 16-20°C
- Tolérance importante au choc osmotique
- Production élevée de glycérol
- Très bonne compatibilité avec la fermentation malolactique

Les différents essais permettent de retrouver des caractéristiques communes accrues, comme les **caractères sucré, floral, fruité**, tandis que les **caractères plus agressifs sont moins prononcés**. Level<sup>2</sup> TD contribue également de manière importante à l'amélioration du volume et de la longueur aromatique en bouche.



Analyse sensorielle de deux vins de maccabeu 1 mois après mise en bouteille, par un jury de professionnels (14 dégustateurs).

APPLICATIONS

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES

PROFIL SENSORIEL DES VINS

## TÉMOIGNAGE



“Ce couple de levure Level<sup>2</sup> TD est un nouvel outil pour améliorer la **complexité** de nos assemblages. Au cours de la fermentation, le vin auquel Level<sup>2</sup> TD a été ajouté a montré plus de caractère fruité que le vin témoin. En bouche, il s’est révélé **plus rond, plus doux et d’une longueur accrue**. A ce stade, les notes fruitées primaires sont toujours présentes dans le vin, dont la qualité demeure **supérieure à celle de tous nos vins témoins** traités au moyen de levures sélectionnées. Les essais ont été effectués sur du chardonnay, du viognier et du chenin blanc en cuve inox et en barriques. Malgré les imperfections de notre protocole d’expérimentation, le vin inoculé avec Level<sup>2</sup> TD a constamment donné de meilleurs résultats que ceux ensemencés avec *S. cerevisiae*, ce qui est en soi très révélateur..”

Linley Schultz - Winemaker - Alvi's Drift – Worcester (Afrique du Sud)

## PROTOCOLE



*Torulaspora delbrueckii*  
1ST LEVEL

Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau à 30°C

**Veiller à ce que la teneur en SO<sub>2</sub> libre du moût ne dépasse pas 20 mg/L.**

### 1 1st Level

***Torulaspora delbrueckii* 291**

Inoculation de *T. delbrueckii*

Densité initiale Inoculation  
*Torulaspora delbrueckii*  
25 g/hL

Point d'importance :  
Protocole de réhydratation température différente d'une levure classique (30°C)

### 2 2nd Level

***Saccharomyces cerevisiae***

Inoculation de *S. cerevisiae*

Juste après 2nd Level  
Complémenter systématiquement en nutriment complexe

Densité initiale - 10 / 15 points  
Densité initiale - 45 points  
Complémenter si nécessaire en nutriment complexe

Inoculation *Saccharomyces cerevisiae*  
25 g/hL

Point d'importance :  
- Moment d'inoculation à respecter  
- Protocole de réhydratation classique (37°C)  
- Ne pas oublier la protection si nécessaire



*Saccharomyces cerevisiae*  
2ND LEVEL

Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau à 37°C

## PROTOCOLE DE REHYDRATATION

Réhydrater chaque levure dans 10 fois son poids d'eau en étant particulièrement attentif aux températures (voir ci-dessus). Laisser reposer 15 minutes avant de mélanger doucement.

Puis acclimater le levain à la température en y ajoutant progressivement un volume équivalent de moût. La différence de température entre la solution de réhydratation et le moût ne doit pas dépasser 10°C. La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

## INOCULATION PROCESS

1. Inoculer 1st Level (*Torulaspora delbrueckii* 291) à 25g/hL dans le moût avant fermentation alcoolique.

2. Après une baisse de 10 à 15 points de densité du moût par rapport à la densité de départ du moût, inoculer 2nd Level (*Saccharomyces cerevisiae*) à 25 g/hL.

Utiliser les bonnes pratiques de fermentation comme la nutrition ou la protection. Suivre attentivement le protocole présenté ci-dessus.

Kit de 2 paquets de 500 g (pour inoculation de 20 hL)

Conserver à 4°C

## PACKAGING ET CONSERVATION



19 rue des Briquetiers - BP 59  
31702 Blagnac Cedex - France  
Tel.: +33.5.62.74.55.55  
Fax : +33.5.62.74.55.00  
[www.lallemantwine.com](http://www.lallemantwine.com)



Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - BP 25  
51201 Épernay - France  
Tél : +33.3.26.51.96.00  
Fax : +33.3.26.51.02.20  
[www.institut-oenologique.com](http://www.institut-oenologique.com)