

## Levures Sèches Actives

### ICV LALVIN NYMPHEA®

#### Application

Bioprotection et fermentation alcoolique

NYMPHEA® est capable de fermenter, mais nécessite l'addition d'une *Saccharomyces cerevisiae* au-delà de 6 à 10 %v/v d'alcool potentiel.

#### Caractéristiques

Ingrédients	Levure sèche active, E491.
Aspect physique	Granulés ronds ou en forme de vermicelles
Couleur	Beige à brun léger
Odeur	Odeur typique de levure fermentaire
Solubilité	Facilement soluble
Producteur	Lallemand
Lieux de production	EU, Canada

*NB : la couleur peut varier d'un batch de production à l'autre. Elle ne reflète en aucun cas l'activité fermentaire.*

La fiche de données sécurité est disponible sur demande auprès de votre centre œnologique ou sur [www.icv.fr](http://www.icv.fr)

#### Organismes de production (non OGM)

##### *Torulasporea delbrueckii*

Produit par séchage d'un concentrat de culture levurienne.

#### Caractérisation produit (en conformité avec le Codex Œnologique)

Cellules viables	> 10 <sup>10</sup> UFC/g
Matière sèche	> 92 %
Coliformes	<10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Escherichia Coli</i>	Absence dans 1 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absence dans 1 g
<i>Salmonella</i>	Absence dans 25 g
Bactéries lactiques	<10 <sup>5</sup> UFC/g
Bactéries acétiques	<10 <sup>4</sup> UFC/g
Moisissures	<10 <sup>3</sup> UFC/g
Levures de différentes espèces	<10 <sup>5</sup> UFC/g

#### Métaux lourds (en conformité avec le Codex Œnologique)

Plomb	< 2 mg / kg
Mercur	< 1 mg / kg
Arsenic	< 3 mg / kg
Cadmium	< 1 mg / kg

#### Dosage

**Dose recommandée :**  
**25 g / qt ou hL.**

#### Conditionnement et conditions de stockage

Emballé sous vide et sous film aluminisé alimentaire en sachet de 500 g

##### Stocker au frais

Nous recommandons de stocker NYMPHEA® en dessous de 11°C. Notre politique interne est de garder ces produits dans des chambres réfrigérées (4°C-8°C) Ne pas utiliser si le paquet d'origine n'est pas sous vide avant ouverture.

**DDM** : Elle est indiquée sur l'emballage.

La durabilité minimale (DDM) au conditionnement est de 4 ans. La performance du produit sera optimale si les recommandations de stockage, de dosage, de mise en œuvre et la DDM sont respectées.

#### Mise en œuvre

Les protocoles détaillés de mise en œuvre sont récupérables par QRcode sur chaque sachet de NYMPHEA® et présentés sur les **pages suivantes**.

##### Utilisation avec réhydratation

- Certaines limites analytiques doivent être respectées avant d'ensemencer NYMPHEA®.
- Toujours réhydrater la levure dans un contenant propre.
- température de l'eau de réhydratation : 20 à 30 °C. Agitation douce pour mélanger eau et levure, puis après 15 – 20 min et avant levurage.
- La différence de température entre le mout ou le raisin à inoculer et la suspension de levures ne doit pas excéder 10°C. Si c'est le cas, procéder à une ré-acclimatation progressive (cf. votre consultant ICV).
- Le temps total de **réhydratation** ne doit pas dépasser 45 minutes.

##### Utilisation sans réhydratation

- S'assurer de la présence de jus libre,
- Répartir la levure dans la masse de raisin au fur et à mesure du remplissage du contenant (benne, conquet, cuvonn...)

En cas de doute, consulter votre œnologue ICV.



## Réhydratation NYPHEA®

### Préalables :

Afin d'assurer une bonne implantation de Nymphaea®, les raisins ou les moûts doivent présenter des niveaux de **SO2 actif inférieur à 0,2 mg / L**, ce qui correspond à des valeurs maximales de SO2 **libre** de 20 mg / L à pH 3,6 ou de 10 mg / L à pH 3,4.

### Préparation :

- Réhydrater la levure en la mélangeant dans 10 fois son poids d'eau (5L pour un sachet de 500g) à **25 – 30 °C**.
- Après 15 minutes mélanger doucement.
- Puis inoculer les raisins (ou le moût) ou démarrer les étapes de réacclimatation si l'écart de température entre le raisin (ou le moût) et la levure réhydratée est supérieur à 10°C.

*La réacclimatation se fait en 2 étapes maximum de 15 minutes chacune en mélangeant la levure réhydratée avec du moût pour abaisser de 8 à 10°C la température à chaque étape, Au final, l'écart de température entre la levure réacclimatée et le raisin (ou le moût) doit être inférieur à 10°C.*

**Le temps total de préparation doit être inférieur à 45 minutes**

## Mise en œuvre NYPHEA®

### Préalables :

1. définir le process de vinification en amont de la mise en œuvre
2. SO2 actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire

### En rouge – à la parcelle :

C'est l'application principale.

Le dosage conseillé est de 25 g pour 100 kg de raisin. Il est recommandé d'adapter ses pratiques de manière à répartir au mieux les levures dans le jus libre et la masse de raisins (plusieurs fois de petites quantités).

Nymphaea® peut être apportée sous forme non réhydratée quand il y a du jus libre (et uniquement dans ce cas – là). Il faut alors saupoudrer la levure sur les bennes à vendanges, au fur et à mesure du remplissage. S'il n'y a pas de jus libre (récolte manuelle de vendange parfaitement saine par exemple) il n'y a pas d'intérêt mesurable à faire de la bioprotection à la parcelle.

*Pour ceux qui souhaitent utiliser Nymphaea® à la parcelle avec réhydratation (voir procédure page précédente), s'assurer de la capacité à bien respecter les temps et les températures indiqués dans la procédure.*

### En blanc et en rosé – au chai :

Il est préférable de prévoir une clarification par flottation ou, dans le cas où elle n'est pas envisageable, une clarification à froid courte (moins de 24h).

Nymphaea® est réhydratée et amenée sur les moûts en sortie de pressoir avant le passage à la flottation ou au froid.

Le dosage conseillé est de 25 g / hL.

Dans les 2 cas de figure, on recommande de compléter le levurage avec une *Saccharomyces* compatible, soit au remplissage de la cuve de FA, soit en suivant les schémas des pages ci-après.

## Protocoles recommandés avec Nymphéa® en rouge

**SO<sub>2</sub> actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire**

Objectif : bioprotection

Vendange saine et récolte machine / avec jus libre



**Nymphéa**



Poursuivez votre processus de vinifications selon vos choix, en prenant garde à bien respecter les points clés de la FA

**Ou**  
Vendange altérée

Ajouter 25 g / 100 kg de Nymphéa®, **non réhydratée, au fur et à mesure du remplissage des bennes**

Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable

Nymphéa® consomme 30 mg / L d'azote assimilable par jour et au minimum 80 mg / L sur les 15 premiers points de densité. Prendre en compte cette valeur pour calculer la nutrition à apporter

Au remplissage, ensemercer avec la *Saccharomyces* compatible de votre choix. Utilisez GofermProtect® lors de la réhydratation si le degré potentiel est  $\geq 13.5\%$

À J+1, ensemercer avec Élios®Alto® ou Élios®1 ou MLPrime™

Objectif : sensoriel



Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable

**Nymphéa**



Poursuivez votre processus de vinifications selon vos choix, en prenant garde à bien respecter les points clés de la FA

Ajouter 25 g / 100 kg de Nymphéa® au remplissage de la cuve, en suivant la **procédure de réhydratation**

Entre J+2 / J+3 (en traditionnel) et J+3 / J+5 (en MPF), ensemercer avec la *Saccharomyces* compatible de votre choix. Utilisez GofermProtect® lors de la réhydratation.

## Protocoles recommandés avec Nymphéa® en blanc ou rosé

**SO<sub>2</sub> actif < 0,2 mg / L en phase préfermentaire**

Objectif : bioprotection

Vendange saine **et** récolte manuelle



**Nymphéa**



Poursuivez votre processus de vinifications selon vos choix, en prenant garde à bien respecter les points clés de la FA

Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable

Clarifier par débouillage statique rapide (<24h) ou flottation

Nymphéa® consomme 30 mg / L d'azote assimilable par jour et au minimum 80 mg / L sur les 15 premiers points de densité. Prendre en compte cette valeur pour calculer la nutrition à apporter

Au remplissage, ensemercer avec la *Saccharomyces* compatible de votre choix. Utilisez GofermProtect® lors de la réhydratation si NTU < 80 ou le degré potentiel est  $\geq 13.5\%$

Objectif : sensoriel



Prélever un échantillon pour dosage incluant l'azote assimilable

**Nymphéa**



Poursuivez votre processus de vinifications selon vos choix, en prenant garde à bien respecter les points clés de la FA

Clarifier par débouillage avec un objectif de NTU proche de 80

Ajouter 25 g / hL de Nymphéa® au remplissage de la cuve de FA, en suivant la **procédure de réhydratation – réacclimatation**

À J+2, ensemercer avec la *Saccharomyces* compatible de votre choix. Utilisez GofermProtect® lors de la réhydratation.