

Lalvin W15®

Saccharomyces cerevisiae cerevisiae, sélectionnée par Agroscope ACW Wädenswil.

Sélection suisse qui permet l'élaboration des vins équilibrés et complexes ; expression variétale en fermentation à basse température.

Applications Oenologiques

Sélectionnée sur les meilleurs Müller Thurgau pour son expression aromatique typique du cépage, Lalvin W15® a un développement régulier et permet des fermentations complètes et à basse température (10 – 15 °C). Elle offre une production importante de glycérol à température plus élevée (25 °C), dont résultent des vins équilibrés et complexes.

Lalvin W15® produit peu d'acidité volatile mais à besoin d'apports importants en azote assimilable.

Caractéristiques microbiologiques

| | |
|-------------------------------|---|
| Alcool | tolérant jusqu'à 15,0 % vol. |
| Production d'acidité volatile | pas ou peu de production d'acidité volatile |
| Production de SO ₂ | Faible production de SO ₂ |
| Phase de latence | phase de latence courte |
| Production de mousse | peu ou pas |
| Gamme de temp.° tolérées | 10 - 25 °C |
| Durée de fermentation | modérée |
| Besoin en azote | élevé |
| Production d'H ₂ S | 60 ppm : faible / 170 ppm : faible |
| Effet sensoriel | caractères variétaux |

Dose d'emploi

20 – 40 g/hL

Conditionnement et conservation

Paquets sous vide à 500 g, 1 carton à 20 paquets = 10 kg.