

ECORCES DE LEVURES

ECORCES DE LEVURES POUR LA PREVENTION ET LE TRAITEMENT DES PROBLEMES FERMENTAIRES

CARACTERISTIQUES

- ◆ **Ecorces de levures** est un produit à usage œnologique qui est obtenu à partir de levures *Saccharomyces cerevisiae* à l'issue d'une autolyse par leurs propres enzymes protéolytiques.
- ◆ Les enveloppes cellulaires, insolubles, sont recueillies par centrifugation, lavées avec une solution hydroalcoolique de manière à limiter les goûts de levure et séchées par une technique qui respecte leur surface et par conséquent leurs capacités d'adsorption.
- ◆ Elles se présentent sous forme d'une poudre fine, non hygroscopique, de couleur crème, peu odorante. Elles sont à base de composants ne laissant aucun résidu nuisible à la santé dans le moût de raisin et le vin.
- ◆ **Ecorces de levures stimule efficacement la fermentation alcoolique** en agissant comme un facteur de survie. L'action stimulante des écorces est fondée sur leur **capacité à adsorber certaines substances toxiques** pour les levures, paradoxalement produites par les levures elles-mêmes au cours de leur croissance dans le moût. Parmi ces substances toxiques, on trouve : **les acides décanoïque, les résidus de pesticides**
Ecorces de levures libèrent également dans le milieu **des stérols** qui protègent les levures des agressions du milieu de fermentation (alcool notamment).

Des résultats d'expérimentations récents permettent d'illustrer l'intérêt de **Ecorces de levures** pour améliorer la vinification des moûts présentant des résidus de pesticides.

Ecorces de levures élimine en partie les résidus de pesticides avec un impact différents selon le type de pesticides (figure n°1). On peut noter également une amélioration de la cinétique fermentaire, une diminution de l'acidité volatile et une production plus importante des esters supérieurs (Figure n°2).

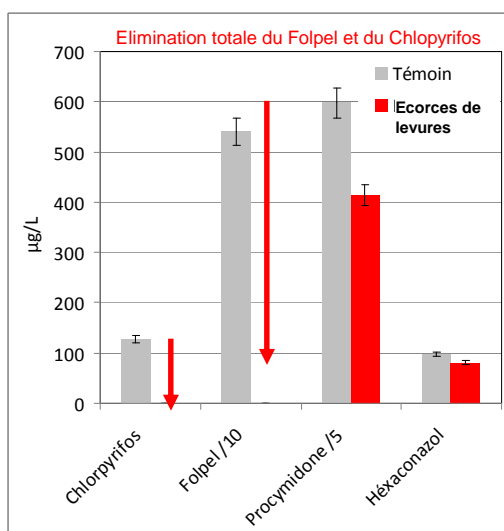


Figure n°1 : Analyse des pesticides en fin de FA sur le témoin et sur la modalité traitée avec **Ecorces de levures** à 40 g/hL sur moût (cépage Viura, 2008)

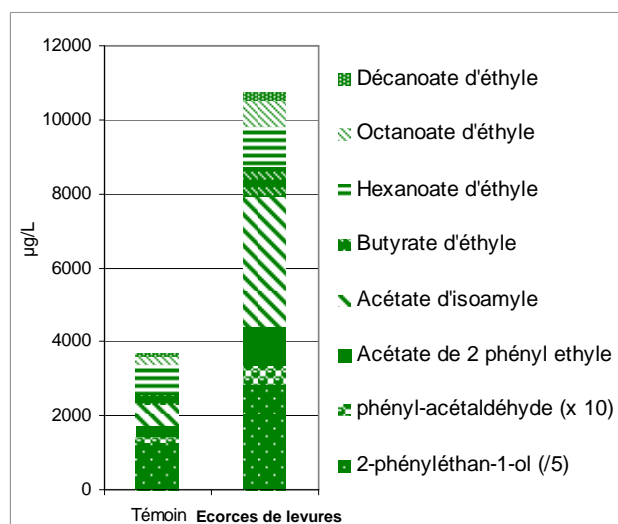


Figure n°2 : Analyse d'arômes après FA sur le témoin et sur la modalité traitée avec **Ecorces de levures** à 40 g/hL sur moût (cépage Viura, 2008)

APPLICATION

- ◆ Leur action préventive ou curative doit être mise à profit dans les situations où le risque d'un déroulement difficile de la fermentation alcoolique est à craindre :
 - Moût de raisins fortement clarifié et riche en sucre (richesse supérieure à 200 g/hL),
 - Mauvais état sanitaire de la vendange (en particulier pourriture grise),
 - Présence de résidus de pesticides,
 - Température élevée de fermentation (jusqu'à 34 °C),
 - Fermentation languissante ou Arrêt de fermentation.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Détoxification préventive du moût :
Ajouter 20 à 40 g/hL au moût avant débouillage en prenant soin de faire une bonne homogénéisation et éliminer les écorces avec les bourbes.
- ◆ Prévention des arrêts de fermentation :
10 à 30 g/hL (selon risques) dans le moût après fermentation des 50 premiers g/L de sucre. Effectuer l'apport au cours d'un remontage, sous le "chapeau" en vinification de rouge.
- ◆ Traitement des arrêts de fermentation :
Ajouter 30 à 40 g/hL dans le vin écoulé et correctement sulfité (2 à 3 g/hL). Pratiquer 2 remontages pour favoriser le contact des écorces avec le vin. Ajouter les levures préalablement acclimatées avec un pied de cuve 24 heures après le traitement.

LEGISLATION

- ◆ L'emploi de préparation d'écorces de levures est autorisé par le règlement CE 1493/1999 dans la limite de 40 g/hL.

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages d'ECORCES DE LEVURES, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur).
- ◆ Sécurité : - Environnement : la manipulation d'ECORCES DE LEVURES ne présente aucun danger pour l'utilisateur

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachets de 500 g - carton 20 x 500 g.

CONSERVATION

- ◆ Emballage plein scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

BIBLIOGRAPHIE

Martin A., 2011, Amélioration de la vinification des moûts présentant des résidus de pesticides, *Rhône en VO n°5* (à paraître en juillet 2011)