

Vitilevure 58W3

**Souche 58W3 – Sélection INRA Colmar
(ex. Alsaflor)**

**LEVURE ALSACIENNE POUR L'ELABORATION
DE VINS BLANCS AROMATIQUES**

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La souche **58W3** est particulièrement adaptée à l'élaboration de vins blancs aromatiques, en particulier les cépages Gewurztraminer ou Pinot Gris.
- ◆ Elle confère aux vins qu'elle fermente une intensité et une complexité aromatiques remarquables, ainsi que beaucoup de volume et de gras.
- ◆ Les arômes caractéristiques fruités/floraux et fumés/épices sont surexprimés, conférant aux vins obtenus une typicité accrue (figure 1).

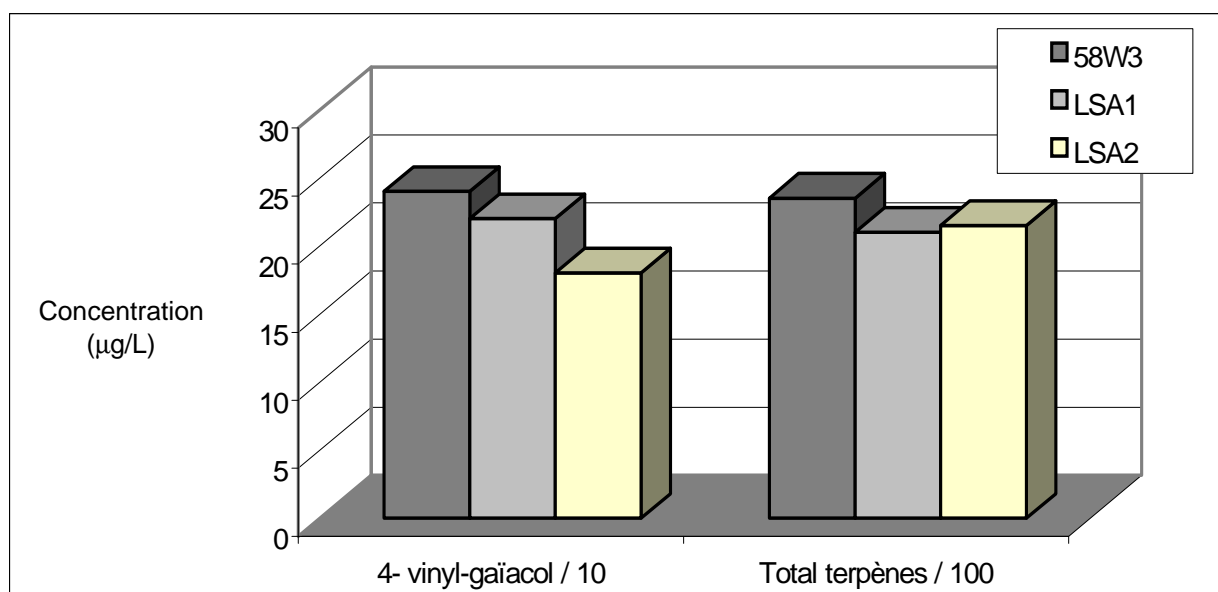


Figure 1 : Comparaison de la teneur moyenne en **arômes fruités/floraux** (somme des terpénols) et **fumé/épice** (vinyl-gaiacol) de vins obtenus à partir de mêmes vendanges de Gewurztraminer (1997 et 1998) avec différentes levures sélectionnées (1).

ORIGINE

- ◆ Levure isolée dans le vignoble alsacien puis sélectionnée par l'INRA de Colmar, en collaboration avec Martin Vialatte Oenologie et le laboratoire Gresser Oenologie.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae* .
- ◆ **Caractère killer** : la souche est neutre vis à vis du facteur killer, elle s'implante donc très bien lors de l'ensemencement (confirmation sur 100% des contrôles d'implantation effectués).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES (2)

- ◆ **Pouvoir alcoolène** : 13% Vol. d'alcool sur moût de Sylvaner ultraclarifié pasteurisé (technique INRA).
- ◆ **Cinétique fermentaire** : régulière sur moûts riches en sucre, un peu lente sur la fin.
- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,8 g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume.
- ◆ **Production de SO₂** : très faible.
- ◆ **Production d'H₂S** : nulle.
- ◆ **Production de mousse** : faible.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : moyenne, autour de 0,3 g/L (H₂SO₄) sur moûts alsaciens.
- ◆ **Besoins en éléments nutritifs** : en cas de moûts riches en sucres et/ou carencés en azote, ajouter impérativement des activateurs et utiliser **OXYFRITTE**, si l'on souhaite faire un vin sec.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20 g/hL

MODE D'EMPLOI

- ◆ Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C.
- ◆ Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 20 minutes.
- ◆ Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage.
- ◆ Incorporer le levain au moût avec un remontage d'homogénéisation.
- ◆ La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet 0,5 kg - Carton 20 x 0,5 kg.

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

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

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ 3 mois à température ambiante (endroit frais et sec).
- ◆ Plus de 3 mois : de 2°C à 8°C.
- ◆ A utiliser dès ouverture.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) Travail INRA/Institut San Michèle dell'Adige/MARTIN VIALATTE ŒNOLOGIE – soumis pour publication.
- (2) Travaux de sélection de la levure INRA 58W3 - document interne INRA - juin 2000.