

Vitilevure CHARDONNAY

Levure sélectionnée
Souche MV95203

POUR LES VINS DE CEPAGE CHARDONNAY

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **CHARDONNAY** a la propriété de donner des vins de cépage Chardonnay présentant complexité et finesse aromatiques (1), grâce à la production d'une grande diversité d'arômes (2,3).
- ◆ Cette souche est recommandée sur les vendanges de qualité pour des vins de garde.

ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par le laboratoire de microbiologie de Martin Vialatte Œnologie, à partir de levures isolées à Limoux, en collaboration avec la Cave du Sieur d'Arques, le laboratoire MEDITERRANEE Œnologie et avec l'aide analytique des laboratoires arômes de l'IPV et de l'ENESAD.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*)
- ◆ **Caractère killer** : cette levure, killer, s'implante très bien lors de l'ensemencement.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES (1)

- ◆ **Pouvoir alcoogène** : 13,5% vol. d'alcool.
- ◆ **Cinétique fermentaire** : régulière.
- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,8 g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume .
- ◆ **Production de SO₂** : faible.
- ◆ **Production d'H₂S** : nulle.
- ◆ **Production de mousse** : moyenne.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : très faible.
- ◆ **Besoins en éléments nutritifs** : moyens. Faire un ajout systématique d'oxygène (OXYFRITTE) et d'**ACTIFERM 1-2** pour les moûts riches en sucre (> 13% vol. d'alcool probable).

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) Essais en minivinifications et en vinifications sur Chardonnay de Limoux lors des vendanges 1996, 1997 et 1998 – Rapport interne Martin Vialatte.
- (2) Analyses des arômes des vins expérimentaux 1996 par sniffing et CPG/spectrométrie de masse – I. Vila – IPV – 1997.
- (3) Evaluation sensorielle des vins expérimentaux 1998 par technique Free Choice Profiling – Y. Le Fur – ENESAD – juillet 1999.