

# Vitilevure SAUVIGNON

Levadura seleccionada  
Cepa MV94017

## LA LEVADURA ESPECÍFICA PARA LA VARIEDAD SAUVIGNON

### CAMPO DE APLICACIÓN

- ◆ La levadura **SAUVIGNON** ha sido seleccionada por nuestro laboratorio de microbiología por sus **propiedades de sobreexpresión de los aromas varietales de la cepa Sauvignon** : grosella negra (cassis), boj, frutas exóticas....
- ◆ Algunas de las moléculas responsables de estos aromas se han identificado químicamente : este es el caso de la 4-mercapto-4-metil-2-pentanona o 4-MMP (1).
- ◆ Un estudio (2) muestra que la levadura **Sauvignon** produce, a partir de un mismo potencial de precursores de un mosto de partida, una mayor cantidad de 4-MMP que otras cepas conocidas para sobreproducirla (tabla nº1).

Modo de detección	SAUVIGNON	Cepa 2
Olfatometría	40 ng/l	20 ng/l
GC/AED	25 ng/l	15 ng/l

Tabla nº1 : Producción de 4-MMP por 2 cepas de leva dura en mosto de Sauvignon.

### ORIGEN

- ◆ Cepa seleccionada por el laboratorio de microbiología de Martin Vialatte oenologie, a partir de su colección, gracias a la cuantificación de la 4-MMP y el análisis sensorial de los vinos obtenidos.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- ◆ **Especie** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*.
- ◆ **Carácter killer**: la cepa **MV94017** es killer. Esta cepa se implanta entonces muy bien desde el inicio de la siembra.
- ◆ **Poder alcohologénico**: 14% de alcohol en volumen.
- ◆ **Temperatura de fermentación** : 15 a 32°C ( crecimiento entre 5 y 44°C).
- ◆ **Cinética fermentativa**: bastante rápida.

## PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- ◆ **Rendimiento azúcar/alcohol:** 16,8 g/l de azúcar por 1% de etanol en volumen.
- ◆ **Producción de SO<sub>2</sub>:** pequeña, 10 mg/l en un medio sintético.
- ◆ **Producción de H<sub>2</sub>S:** nula.
- ◆ **Formación de espuma:** poca.
- ◆ **Producción de acidez volátil:** normal.
- ◆ **Producción de glicerol :** bastante elevada, 6 g/l en un medio sintético.

## PRESENTACIÓN

- ◆ Bolsa de 0.5 kg – Caja de 20 x 0.5 kg

## CONSERVACIÓN

- ◆ Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcance de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- ◆ Mantener a una temperatura de 3 a 8°C, en caso de conservación mas de 3 meses.
- ◆ Embalaje abierto o rotura del vacío : utilizar rápidamente.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) Darriet et al. - Mise en évidence de la contribution de la 4-mercapto-4-méthyl-pentan-2one à l'arôme de buis ou de bourgeon de cassis de vins de Sauvignon (1991).
- (2) Ormières JF, Beaumes R et Bayonove - Influence de la souche de levure sur l'expression de la typicité aromatique du Sauvignon - Etude par dosage de la 4-mercapto-4-méthyl-pentan-2one - août 1995.

Las informaciones anteriormente indicadas corresponden a nuestros conocimientos actuales. Estàn indicadas sin compromiso ni garantía por nuestra parte en la medida que su utilización queda dentro de nuestro control. Estas informaciones no leberan al usuario del cumplimiento de la legislación y medidas de seguridad vigentes. Este documents esta la propiedad de SOFRALAB y no se puede modificar sin su acuerdo.