

# Vitilevure **ALBAFLOR**

Levure sélectionnée  
Souche 70 S1

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

## CHAMP D'APPLICATION

- ◆ L'**ALBAFLOR** est particulièrement adaptée aux vins blancs secs, notamment ceux destinés à une consommation rapide. Elle leur apporte des arômes floraux très agréables (fleurs blanches) et une bonne harmonie gustative (production optimale de glycérol).
- ◆ **Descripteurs aromatiques** : que ce soit sur Chardonnay, sur Mauzac, Muscadet ou tout autre cépage blanc, on retrouve toujours en plus des arômes caractéristiques du cépage, les arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Ces arômes sont en général très appréciés des dégustateurs (2).  
L'**ALBAFLOR** est particulièrement adaptée pour valoriser des cépages neutres.

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caractère killer** : la souche 70S1 est sensible à la toxine K2. Cette sensibilité n'est pas importante car l'**ALBAFLOR** est utilisée sur moûts blancs, généralement bien dépouillés des levures indigènes killer (traitements préfermentaires).  
De plus, de nombreux essais ont montré que cette levure sélectionnée s'implantait très bien (contrôle d'implantation par les méthodes d'identification génétique utilisant l'électrophorèse en champs pulsés) (1) - (2).  
Son clinitest est d'ailleurs très court : 1h30 (temps mis par 50g/L de LSA pour dégrader 50g/L de sucre en milieu synthétique).
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : 15,9% à une température de fermentation de 25°C ; il diminue entre 15 et 18°C. Pour des moûts à degré potentiel supérieur à 13%, il est conseillé de réguler à une température de 18-20°C et d'apporter **ACTIFERM 1-2** et oxygène aux moments optimaux (voir fiches **ACTIFERM 1-2** et **OXYFRITTE**).
- ◆ **Cinétique fermentaire** : l'**ALBAFLOR** fermente à une vitesse régulière, en particulier à température basse. Cette caractéristique est une des explications de la finesse aromatique des vins obtenus.

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** ..... : 16,2 à 16,6 g de sucre/L pour 1% d'alcool.
- ◆ **Production de SO<sub>2</sub>**..... : très faible.
- ◆ **Production d'H<sub>2</sub>S** ..... : nulle.
- ◆ **Production d'écume** ..... : faible.
- ◆ **Production moyenne à élevée de Glycérol** ... : (3,3 à 3,8 g pour 100 g de sucres fermentés sur des vins de 10 à 15% éthanol).
- ◆ **Production d'acidité volatile** ..... : faible (1), (2), (3).

	Témoin	Levure n°1	Levure n°2	Levure n°3	Levure n°4	70 S1
Acidité volatile (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	0,33	0,24	0,09	0,24	0,35	0,10

Essai pilote en cave sur cépage Mauzac (3).

- ◆ **Floculation et sédimentation rapide en fin de fermentation** :  
La souche 70 S1 permet ainsi un soutirage plus rapide et limite les risques d'apparition des goûts de réduction.
- ◆ **Consommation de l'acide malique** : sur un essai en cave sur Muscadet (2), la sélection l'**ALBAFLOR** a consommé entre 6 et 20% d'acide malique en plus par rapport à deux autres levures sélectionnées. Ceci peut être un avantage sur les vins blancs assez acides de certaines régions Nord (Muscadet, Gros Plant...)

## ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par l'INRA de Narbonne (équipe de Mr. Maugenet) retenue par Martin Vialatte Oenologie.

## 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 dans un endroit frais et sec
- ◆ Plus de 3 mois de 2 à 8°C
- ◆ Emballage ouvert : utiliser rapidement

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) C. Gerland (MV-SOEC), B. Verne, E. Sanchez (Groupement des Caves Particulières-Limoux) - Essai de trois souches de levure sur cépage Mauzac - Rapport interne - Vendanges 1993.
- (2) C. Gerland (MV-SOEC), P. Driane, C. Marchais (VAL OENO), A. Poulard (ITV) - Essai de trois souches de levure en Muscadet - Rapport interne - Vendanges 93.
- (3) M. Gaillard (ITV/Sicarex Sud Ouest). Essai de souches de levures sur Cépage Mauzac.