

Vitilevure B

Levure sélectionnée
Souche Pasteur 877 – C1108

LA LEVURE FINISSEUSE

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **B** est particulièrement adaptée aux reprises de fermentation : elle assure le redémarrage, même à des degrés alcooliques élevés.
- ◆ **Descripteurs aromatiques** : cette levure est neutre et ne marque pas les vins.

ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée à partir de la collection de l'Institut Pasteur, retenue par Martin Vialatte Oenologie.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*).
- ◆ **Caractère killer** : levure sensible vis à vis de la toxine K2. Cette toxine bloque la multiplication cellulaire en se fixant sur la paroi des levures. Elle est inactivée par une température supérieure à 25°C (début de la fermentation alcoolique) donc elle agit peu sur la levure qui se multiplie moins vite que les autres levures (*cerevisiae*) à ce moment de la fermentation : le caractère sensible de cette levure n'est donc, généralement, pas un problème.
- ◆ **Résistance à l'alcool** : la composition membranaire différente des *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex. *bayanus*) et leur faible sensibilité aux acides gras leur permet de fermenter jusqu'à 21 % d'alcool en volume, en laboratoire. Elle pourra fermenter des moûts très riches en sucres (16-17% d'alcool probable), en prenant tout de même les précautions habituelles (ajout d'oxygène et d'**ACTIFERM 1-2** pour ce type de moûts).
- ◆ **Cinétique de fermentation** : départ progressif en fermentation, phase fermentaire régulière et complète.
- ◆ **Plage de températures optimales** : entre 15°C et 30°C.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,8 g de sucre par litre pour 1% d'alcool.
- ◆ **Production de SO₂** : très faible, inférieure à 5 mg/L de SO₂ T
- ◆ **Production d'acétaldéhyde** : très faible, inférieure à 10 mg/L
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible, généralement 0,15 g/L (H₂SO₄).

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

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) E. LEMPERLE UND E. KERNER - Vergleichende Prüfung von Trockenreinzuchthefen - WEIN UND REBE - 1980.