

Vitilevure CSM

Levure sélectionnée
Souche L 6885

LA LEVURE DES VINS ROUGES DE GARDE

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La souche L 6885 a été sélectionnée dans la région de Bordeaux, elle est par conséquent bien adaptée à la vinification des vins rouges de garde.
Elle favorise l'extraction des tanins et de la couleur.
Elle est particulièrement recommandée pour les cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot.
- ◆ La souche L 6885 consomme un peu plus d'acide malique que les autres levures, ce qui entraîne un déclenchement plus rapide de la fermentation malolactique (tableau n°1).
- ◆ Sur le plan organoleptique : elle se démarque par la qualité des tanins obtenus, fondus et souples.
Les vins obtenus ont une intensité aromatique et une persistance plus importantes ; la qualité des arômes est supérieure, de même que la qualité globale (tableau n°2 : essais IFV 1994 sur Merlot et Cabernet Sauvignon).
- ◆ La souche L 6885 donne également de très bons résultats sur Cabernet Franc, que ce soit dans le Bordelais ou dans la Vallée de la Loire (laboratoire Berger).

ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par l'IFV Bordeaux, avec la contribution du Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, choisie par Martin Vialatte Oenologie.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caractère killer** : Souche killer. Elle s'implante donc très bien lors de l'ensemencement.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : 14% d'alcool en volume (1).
- ◆ **Température de fermentation** ... : 15°C à 32°C (croissance de 5°C à 44°C).
- ◆ **Cinétique fermentaire** : Tous les essais réalisés en cuverie expérimentale (Domaine du lycée viticole à Blanquefort) ont montré une cinétique régulière et complète (2). Ils ont été confirmés lors des vendanges 94 et 95 en grandeur réelle.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,5 g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume (1).
- ◆ **Production de SO₂** : faible : 10 mg/L sur milieu synthétique (1).
- ◆ **Production d'H₂S** : nulle.
- ◆ **Production de mousse** : moyenne sur jus de raisin en laboratoire (1).
- ◆ **Production d'acidité volatile** . : moyenne : 0,25 g/L (H₂SO₄) sur milieu synthétique (1),
ou un peu plus forte si le degré alcoolique dépasse 13.
- ◆ **Production de glycérol** : élevée : 6,1 g/L sur milieu synthétique (1).

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

ANNEXES

Tableau n° 1: essais ITV 1994 (3). Temps de latence (en jours) pour le déclenchement de la fermentation malolactique.

Terroirs	Levures sélectionnées	
	LSA 1	L6885
Haut Médoc	11	8
St Julien	17	12
Pauillac	14	7

Tableau n°2 : dégustations des essais ITV 1994 (3)

Caractéristiques analytiques des vins		Cépage et appellation	
		Merlot Haut Médoc	Cab.Sauvig.Pauillac
Intensité olfactive (/5)	L6885	3.47	3.67 A
	LSA1	3.19	3.20
Persistance aromatique (/5)	L6885	3.31 A	3.41
	LSA1	2.78	3.01
Qualité des arômes (/5)	L6885	3.58 A	3.60 A
	LSA1	3.08	3.08

A : Niveau statistiquement supérieur (5 % test de Newmann-Keuls)

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) - Cuinier C. (ITV Tours) - Caractéristiques microbiologiques et œnologiques de la souche CSM - juin 1994.
- (2) - Barrère Ch., Vinsonneau E. (ITV Bordeaux) - Sélection d'une levure girondine adaptée à la vinification bordelaise - juin 1994.
- (3) - Barrère Ch., Vinsonneau E. (ITV Bordeaux) - Essais en grands volumes de la souche CSM -juin 95.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.

Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.

Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.