

Vitilevure C

Levure sélectionnée
 souche M 1157

LA LEVURE STARTER

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La souche **M1157** a été sélectionnée pour le levurage de base et le départ en fermentation rapide. Elle est particulièrement adaptée aux débuts de campagne. Elle est utilisée avec succès pour l'élaboration de vins bien structurés (bonne extraction des tanins) et colorés. De plus, elle produit peu d'alcools supérieurs ce qui la rend intéressante pour les vins de base du Cognac.
- ◆ **Descripteurs aromatiques** : cette levure est neutre et ne marque pas les vins.

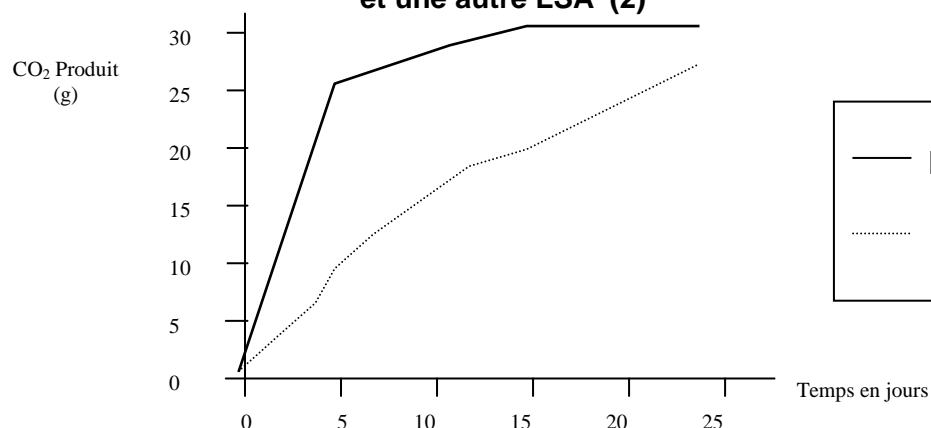
ORIGINE

- ◆ Levure choisie par Martin Vialatte Œnologie dans la collection de l'Institut Pasteur.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caractère killer** : levure sensible vis à vis du phénomène killer.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : supérieur à 12% d'alcool en volume.
- ◆ **Cinétique de fermentation** : départ rapide en fermentation (1), phase fermentaire régulière et complète.

Comparaison entre la souche M1157
 et une autre LSA (2)



- ◆ 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 (3).
- ◆ **Production de SO₂** : faible (3)
- ◆ **Production de produits combinant le SO₂** : faible.
- ◆ **Production de pyruvate et d'acétaldéhyde** : peu ou pas (4).
- ◆ **Production de H₂S** : faible, 2,5 mm sur papier acétate de plomb (4).
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible.

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 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) - D.DUBOURDIEU / V. FREIZIER : Application de l'électrophorèse en champs pulsés à l'étude de l'écologie des levures en fermentation spontanée, RFOE, 1989, N° 125, p.37-40.
- (2) - E. LEMPERLE : Ergebnisbericht zur vergleichenden Prüfung von Trockenreinzuchthefen, Staatliches Weinbauinstitut, Freiburg 1982.
- (3) - C.CUINER : Fermentation sur milieu synthétique, ITV Tours, 1983.
- (4) - E. LEMPERLE : Ergebnisse der Gärversuche mit aktiven Trockenreinzuchthefen im Jahre 1982, Staatliches Weinbauinstitut, Freiburg, 1982.