

# Vitilevure EC1118

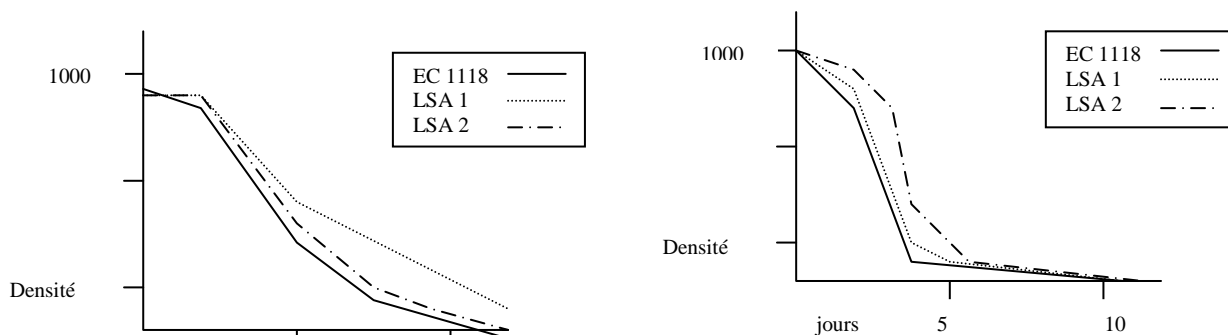
## Levure sélectionnée

### IMPLANTATION ASSUREE POUR UNE FERMENTATION RAPIDE

Par son caractère « Killer », son aptitude à fermenter vite à basse température comme à haute température, la souche **EC1118** est aujourd'hui l'une des souches les plus performantes dans une très large gamme d'applications.

#### PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ♦ **Caractère Killer** : l'implantation des levures sélectionnées dans le milieu à fermenter (moût ou vin) est la condition sine qua non de la réussite du levurage. De part son caractère « killer » la souche **EC 118** est en position de force pour assurer son implantation et dominer ou inhiber les levures sauvages sensibles.
- ♦ **Cinétique de fermentation** : d'après plusieurs essais, l'**EC1118** est l'une des plus performantes parmi les levures commercialisées testées.  
Cinétiques de fermentation (essais A et B sur moûts pour vin de base de champagne)

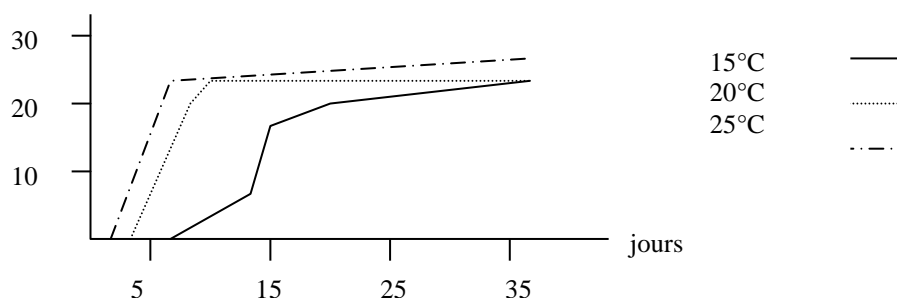


	EC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Départ Ferment.(jours)	1.3	2.2	1.7	1.6	1.2
Durée Ferment. (jours)	8	10	15	9	10

Dans des conditions différentes, la souche EC1118 s'est avérée très rapide.

- ♦ **Plage de température** : elle fermente bien à très basse température, même à 4°C, mais aussi à 15, 20 et 28°C.

CO<sub>2</sub> (g) Cinétiques de fermentation à différentes températures



La plage de température acceptée est très large. Elle permet des applications aussi différentes que vinification et prise de mousse à basse de température, vinification à haute température (des essais non publiés ont montré qu'elle fermente même à 35°C).

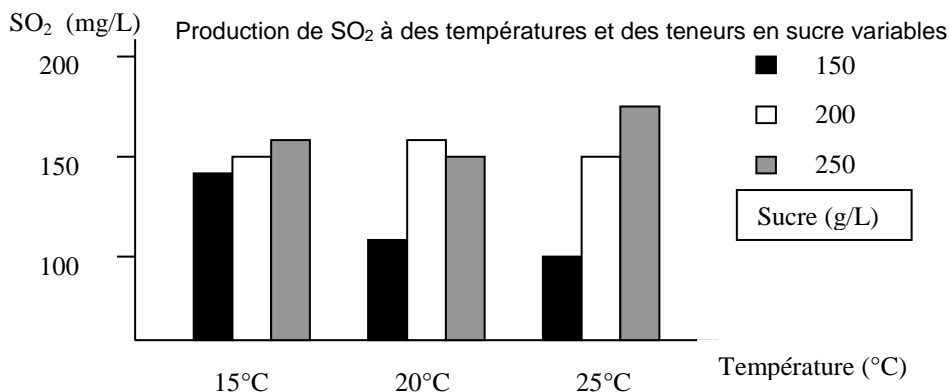
♦ **Production d'acidité volatile** : moyenne, de l'ordre de 0,22g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) et 0,31g/L (acide acétique) (1, 2, 4)

♦ **Production de SO<sub>2</sub> et de produits combinant le SO<sub>2</sub>** : en comparaison avec d'autres levures commerciales (LSA), la production de SO<sub>2</sub> dans le moût et dans le milieu synthétique est moyenne. En revanche, les performances de la levure sont les meilleures du point de vue acétaldéhyde et pyruvate (124)

Production des produits combinant le SO<sub>2</sub> et de SO<sub>2</sub>

Levain	Acétaldéhyde (mg/L)	Pyruvate (mg/L)	SO <sub>2</sub> Total (mg/L)
<b>EC 1118</b>	9	14	25
<b>LSA1</b>	16	12	18
<b>LSA2</b>	17	21	25
<b>LSA3</b>	7	17	22
<b>LSA4</b>	10	15	15

La production de SO<sub>2</sub> est plus faible qu'avec la majorité des levures sauvages de Champagne. Il est important de noter que la production de SO<sub>2</sub> dépend de la température et de la teneur initiale en sucre du moût.



La faible production de SO<sub>2</sub> et de produits combinants est un avantage déterminant de cette levure dans tous les cas où les vins doivent subir une fermentation malolactique.

♦ **Production de H<sub>2</sub>S** : **EC1118** produit moins d'H<sub>2</sub>S que les autres levures commerciales

H <sub>2</sub> S (mm)	EC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Riesling 82 (500 L)	17	27	55	46	57
Muller-Thurgau 81 pasteurisé	0	2	2	8	/
Muller-Thurgau 81 filtré	0	1	9	8.5	/

♦ **Production d'écume** : la formation d'écume est très faible par rapport à d'autres préparations commerciales aussi bien dans le moût qu'en milieu synthétique.

Ecume (mL)	EC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Muller-Thurgau 81 (1) pasteurisé	40	360	180	/	/
Muller-Thurgau 81 (1) filtré	30	80	50	/	/
Riesling 82 (2)	8	8	15	9	10
Milieu synthétique	7	12	16	40	/

- ◆ **Qualités organoleptiques** : parmi trois levures commerciales testées en vinification en blanc, sur vin de base pour le Champagne, l'**EC1118** arrive en tête du point de vue de la dégustation.

Résultats des dégustations au stade de fin de fermentation alcoolique (test de Kramer).

	Nombre de dégustateurs	Somme des rangs		
		EC 1118	LSA1	LSA2
Essai A	21	68	89	79
Essai B	22	64	98	95
Essai D	21	45	74	/

#### ◆ Rendement sucre/alcool

A quantité égale de sucre initial en milieu synthétique, l'**EC 1118** arrive en tête par rapport à la quantité d'alcool produit, soit 16,45 g de sucre par % d'alcool.

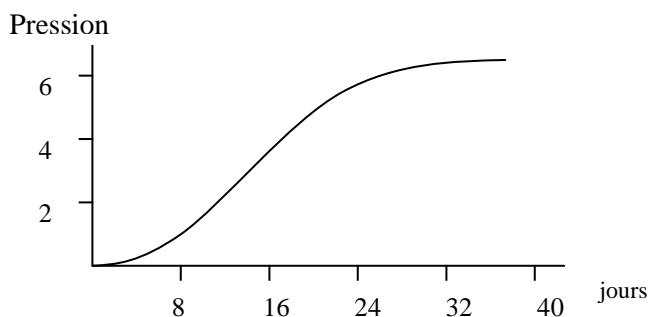
Dans le moût, elle utilise 16,8 g de sucre par % d'alcool. Le rendement alcoolique est constant en vinification à 15°C, 20°C et 28°C, même lorsque la concentration initiale en sucre du moût passe de 150 g/L à 200 g/L.

Rendement alcoolique par rapport à la température et au sucre initial

Sucre initial (g/L)	Température (°C)		
	15	20	28
150	16.96	17.12	17.18
200	16.72	16.82	17.02

### CHAMP D'APPLICATION

- ◆ Pour l'élaboration des vins de base, les données pratiques recueillies dans diverses régions de France montrent que cette souche est **active à basse température (4°C) comme à haute température (30°C et plus)**.
- ◆ En **reprise de fermentation**, l'**EC 1118** redémarre des fermentations à 15% d'alcool avec 5 ou 6g/L de sucre résiduel.
- ◆ En **prise de mousse** : une levure performante doit avoir une bonne vitesse de fermentation mais aussi la capacité de former un dépôt apte à une sédimentation rapide.
- ◆ Vitesse de fermentation sous pression : l'**EC 1118** produit plus de 6 atmosphères en fin de fermentation dont plus de 2 atmosphères dans les deux premières semaines.



Cinétiques de fermentation sous pression.

- ◆ **Sédimentation** : elle est une priorité pour la décantation et le remuage. L'**EC 1118** sédimente aussi bien que les autres préparations commerciales

#### Tableau : sédimentation

Riesling 82 (2)

	EC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Sédimentation	Très bonne	Normale	Mauvaise	Normale	Très bonne

### DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20 g/hL
- ◆ La bonne connaissance des conditions d'hygiène d'une part, et de la flore sauvage d'autre part, aide à déterminer la dose exacte à utiliser.  
A noter que certaines utilisations nécessitent la préparation du pied de cuve : se référer aux conseils de l'œnologue.

### MODE D'EMPLOI

#### Pour l'ensemencement des vins tranquilles

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.

#### Pour l'ensemencement des vins de base et des vins à basse température ou teneur en SO<sub>2</sub> élevée.

Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois son volume d'eau à 35-37°C.

Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 20 minutes.

Incorporer la réhydratation dans 10 à 20 fois le volume de moût, laisser fermenter 6 à 12 heures.

Déposer la réactivation sur le haut de la cuve

#### Pour la prise de mousse

Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO<sub>2</sub>, Température...). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre œnologue.

### CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 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

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Tenir à température < 5°C
- ◆ Emballage ouvert ou rupture du vide : à utiliser rapidement.

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- 1 - E. LEMPERLE : Ergebnisbereich zur vergleichenden Prüfung von Trocken - Reinzuchthefen, Staatliches Weinbauinstitut, 1982
- 2 - E. HIRTH & F. POTOSCHNIGG : Trockenhefen aus der Produktion 1982 und 1983 im Vergleich. Der deutsche Weinbau, 28/1983
- 3 - Dr E. LEMPERLE : Communication personnelle : Gärversuche 1987
- 4 - Expérimentation des clones « marqués » de levures oenologiques IGC - TOULOUSE - 1988
- 5 - Trockenreinzuchthefen im mehrjährigen Vergleich. Von A. SCHMITT, K. CURSCHMANN, R. MILTENBERGER und HJ KOHLER.

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.