

Vitilevure ELIXIR

Levure sélectionnée par l'Institut de Biotechnologie du Vin, Université de Stellenbosch (Afrique du Sud) et issue d'hybridation entre deux souches de type *Sacharomyces cerevisae*

POUR L'ELABORATION DE VINS BLANCS ET ROSES AROMATIQUES

Produite selon le procédé spécifique Lallemand YSEO

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ **Vitilevure ELIXIR YSEO™** est une levure hybride qui a démontré un bon comportement fermentaire ainsi qu'une forte capacité d'implantation dans les moûts très clarifiés et dans des conditions de basse température (14°C).
- ◆ D'un point de vue aromatique, sur vins blancs et rosés, elle a particulièrement la capacité :
 - d'exprimer et de révéler le potentiel aromatique variétal des raisins (terpènes, C13 norisoprénoides) ainsi que les thiols (3MH et A3MH) conférant une plus grande complexité et finesse au vin;
 - de sur exprimer des arômes fruités de type esters d'acides gras.
- ◆ Grâce à la diversité des arômes obtenue au cours de la fermentation alcoolique les vins, sont jugés plus élégants avec une bonne complexité aromatique persistante dans le temps ainsi qu'un bon équilibre en bouche.
- ◆ Comparées à des souches surproductrices d'arômes fermentaires de type acetate d'isoamyle ou acetate d'ethyle, **Vitilevure ELIXIR YSEO™** exprime une plus grande palette aromatique sur des cépages naturellement neutres de type Ugni Blanc, ou Melon de Bourgogne.
- ◆ Sur des cépages blancs de type Chardonnay et Sauvignon, il a été observé d'importante production de thiols, de même que lors de l'élaboration de rosé de Cabernet, de Grenache ou de Syrah. Parallèlement, la présence d'esters d'acides gras positifs sur la perception des arômes "floraux et fruités", confère complexité et élégance aux vins fermentés avec **Vitilevure ELIXIR YSEO™**.

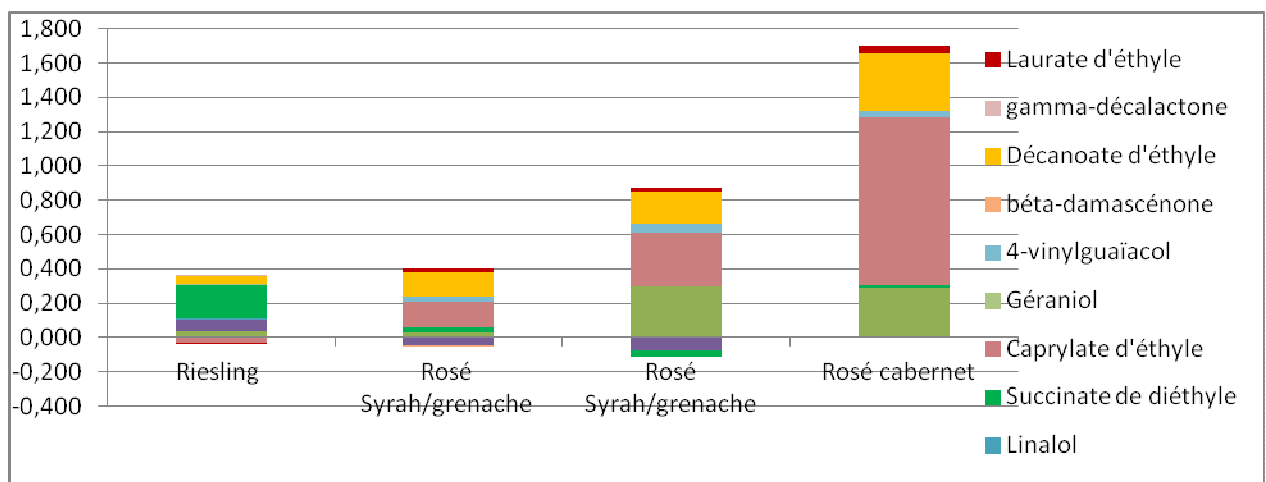


Figure 1 : Ecart obtenu en faveur de Vitilevure Elixir Yseo sur des concentrations de molécules aromatiques (mg/l) - Essais comparatifs avec différentes levures de référence pour la production de vins blancs et rosés aromatiques intenses/technologiques. Vins de Riesling et vins rosés - millésime 2010.

Grâce à son nouveau procédé YSEO, Lallemand obtient des levures mieux adaptées aux nouvelles conditions œnologiques actuelles. Ces levures présentées sous forme sèche, ont bénéficié de conditions de production tout à fait particulières et conservent les caractéristiques de la souche sélectionnée. En renforçant naturellement la biodisponibilité des micronutriments essentiels, ce procédé permet d'augmenter la résistance de la levure et donc d'accroître sa capacité d'adaptation aux conditions de fermentations difficiles tout en réduisant les risques fermentaires et les déviations organoleptiques possibles.

ORIGINE

- ◆ **Vitilevure ELIXIR YSEO™** est le résultat d'une étude de l'Institut de Biotechnologie du Vin, Université de Stellenbosch (Afrique du Sud), menée en collaboration avec la société Lallemand. Par des techniques classiques de croisement de souches *Saccharomyces cerevisiae* (hybridation), de nouvelles souches adaptées à des critères œnologiques précis ont été obtenues.
- ◆ Cette souche a été sélectionnée pour ses très bonnes aptitudes aromatiques.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES

- ◆ **Espèces** : *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*
- ◆ **Pouvoir alcoologène** : 15% Vol. d'alcool
- ◆ **Tolérance à la température** : de 14 à 25 °C
- ◆ **Cinétique fermentaire** : régulière et modérée. (Sur moûts riches en sucres l'apport de nutriments est recommandé)
- ◆ **Production de SO₂** : très faible.
- ◆ **Production d'H₂S** : très faible
- ◆ **Production de mousse** : faible à moyen suivant les types de moûts.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible
- ◆ **Besoins en azote** : modéré (il est conseillé d'utiliser VITILEVURE ELIXIR YSEO avec des activateurs complexes de type Actiferm 1-2 et pratiquer une micro-aération.)

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20g/hL

MODE D'EMPLOI

- ◆ Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C, dans un contenant propre
- ◆ Mélanger délicatement puis laisser réhydrater 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. La réhydratation dans le moût n'est pas conseillée.

Pour une utilisation de **Vitilevure ELIXIR YSEO™** sur des moûts très clarifiés, l'ajout de PREFERM à la dose de 30g/hL est recommandée dans cette phase de réhydratation.

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.
- ◆ Stocker dans un endroit frais et sec. Durée de vie de 4 ans dans son emballage d'origine.
- ◆ A utiliser dès ouverture.