

Vitilevure **GRENACHE**

Souche RHÔNE L3574

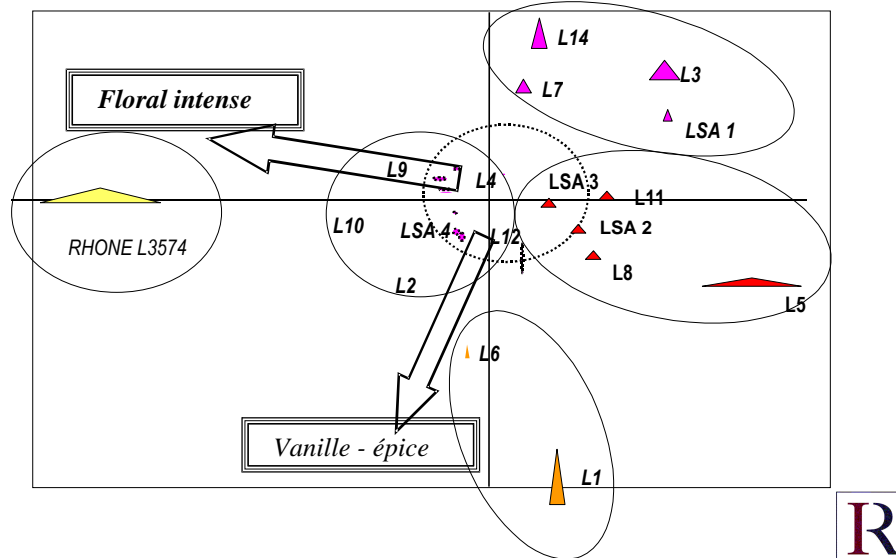
LEVURE SPECIFIQUE POUR LE CEPAGE GRENACHE

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **GRENACHE** est la première levure sélectionnée sur un critère innovant pour le cépage Grenache : la révélation optimale des arômes variétaux de ce cépage. Ce type de sélection a été rendu possible par la découverte préalable des molécules responsables de ces arômes (1). La levure **GRENACHE** surproduit naturellement lors de la fermentation sur Grenache ces arômes, donnant aux vins obtenus complexité et typicité (figure 1) : notes épicées, florales (iris), fruits cuits, gingembre,...(2).
- ◆ Par ses propriétés aromatiques, mais aussi fermentaires (très bonne finisseuse) et extractrices (bon rendement en jus et couleur soutenue) (3), la levure **GRENACHE** est la levure du Grenache : pour des vins d'assemblage (Côtes du Rhône) comme pour des vins de cépage (rosé ou rouge).

Figure 1 : comparaison de la teneur en arômes variétaux de vins obtenus à partir de la même vendange de Grenache (1998) avec différentes levures (3)

Analyse en composantes principales Arômes variétaux.



Ce schéma indique, que la souche Rhône L3574 se distingue nettement des autres levures sélectionnées utilisées (toutes situées sur la droite), en produisant beaucoup d'arômes variétaux.

ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par INTER RHÔNE, à partir de levures isolées dans les plus grands crus des Côtes du Rhône méridionales (Chateauneuf du Pape, Gigondas, ...), choisie par Martin Vialatte Oenologie.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caractère killer** : Levure neutre vis à vis du facteur killer. Elle s'implante très bien lors de l'ensemencement (confirmation sur 100% des contrôles d'implantation effectués).

PROPRIETES OENOLOGIQUES (3)

- ◆ **Pouvoir alcoogène** : 15% Vol. d'alcool sur milieu synthétique, au moins 16% sur Grenache .
- ◆ **Cinétique fermentaire** : Régulière et complète.
- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,8 g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume .
- ◆ **Production de SO₂** : Très faible.
- ◆ **Production d'H₂S** : Nulle.
- ◆ **Production de mousse** : Faible.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : Faible, de 0,1 g/L à 0,2 g/L (H₂ SO₄) sur Grenache.
- ◆ **Besoins en éléments nutritifs** : modérés

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 de 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

BIBLIOGRAPHIE

- (1) JF Ormières. Les arômes variétaux du Grenache -Thèse de doctorat – 1998.
- (2) Colas, Bonnet, Gerland, Ormières, Lurton – Incidence de la levure sur la révélation du potentiel aromatique du cépage Grenache Noir.Symposium Oenologie 1999 – Bordeaux.
- (3) Travaux de sélection de la levure Rhône L3574 – document interne service technique INTER RHÔNE.

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.