

# Vitilevure **KD**

Levure sélectionnée  
 Souche R2

## LA LEVURE QUI INTENSIFIE LA TYPICITE DES VINS

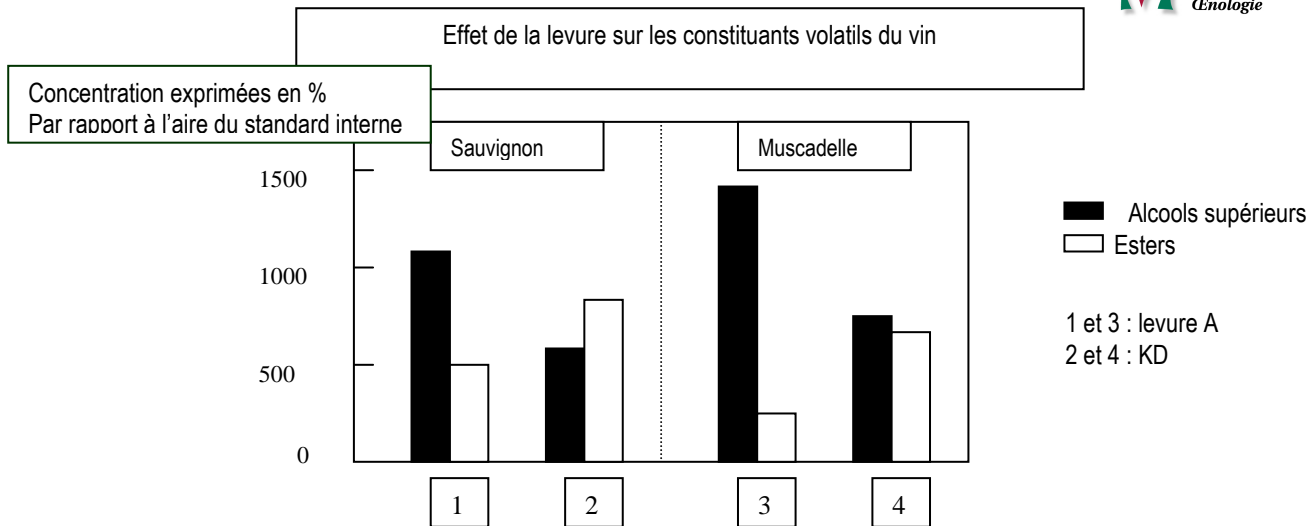
### CHAMP D'APPLICATION

- ◆ Vins d'expression et de cépage : la **KD** a la propriété de révéler les arômes des grands cépages comme le Sauvignon (Bordeaux, Vallée de la Loire) ou le Riesling.
- ◆ Sur Sancerre, elle donne des vins qui évoluent mieux dans le temps que ceux obtenus avec toutes les autres levures commerciales.
- ◆ Sur d'autres vignobles de la Vallée de la Loire, les vins de Sauvignon Blanc fermentés avec elle sont régulièrement primés.  
 Dans cette région, cette levure donne également de bons résultats sur vin rouge (Cabernet Franc).
- ◆ Des essais réalisés sur Sauvignon en Bordelais (ITV, 1991,(2)) ont confirmé le bon comportement de la levure sur ce cépage.

### ESSAIS COMPARATIFS DE SOUCHES DE LEVURES SUR SAUVIGNON, ITV 1991

LEVURE	KD	ALBAFLOR	LSA 4
<b>ACIDITE VOLATILE (g/L H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>)</b>	0,24	0,16	0,35
<b>DEGUSTATION (Note sur 20)</b>	13,65	12,48	13,25

- Des travaux réalisés par le Professeur Ambid (1990, (3)) ont permis d'expliquer la finesse des vins obtenus par la mise en évidence de la faible production d'alcools supérieurs (arômes lourds) et la plus forte proportion d'esters volatils (arômes généralement floraux et fruités, d'une grande finesse).



- ◆ Sur Riesling, la **KD** renforce également la typicité.  
Elle donne également de très bons résultats sur cépage Muscadet (4).  
Sur Chardonnay, les arômes typiques de ce cépage sont intensifiés ; les vins ont un volume remarquable et l'évolution de leur bouquet est très appréciée.  
Cette souche possède un potentiel enzymatique performant lui permettant de transformer les précurseurs d'arômes de ces cépages. Dans de nombreux cas, une forte augmentation des parfums est observée.
- ◆ **Vins blancs et rosés technologiques** : le peu d'exigence en facteurs nutritionnels de la **KD** lui permet de s'exprimer au mieux sur ces moûts généralement difficilement fermentescibles.
- ◆ Des essais réalisés dans le Gers en 1992 (Ugni Blanc et Colombard) ont permis d'obtenir des vins plus fins et équilibrés, et d'assurer des fermentations complètes.
- ◆ **Vins rouges primeurs ou à fort degré alcoolique** : les performances fermentaires de la souche font qu'elle est aussi utilisée sur ces types de vin.
- ◆ **Reprise de fermentation** : cette souche peut être utilisée pour traiter les arrêts de fermentation.

### ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée dans le Bordelais et choisie par Martin Vialatte Oenologie pour sa capacité à se multiplier et fermenter à basse température.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*).
- ◆ **Caractère killer** : Levure killer. Elle produit la toxine K2 et possède ainsi une capacité d'implantation remarquable. C'est une garantie supplémentaire pour la réussite du levurage.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : tolérance jusqu'à 14,5 % d'alcool en volume (1).
- ◆ **Plage de température optimale** : la levure se multiplie et fermente aussi bien à basse qu'à haute température, de 5°C à 37°C.
- ◆ **Cinétique de fermentation** : levure très vigoureuse, capable de se développer avec une courte phase de latence.
- ◆ **Exigences nutritionnelles** : la levure est très peu exigeante en éléments nutritifs. Elle est capable de fermenter des moûts fortement débourbés, appauvris en matière azotée et en facteurs de croissance.

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ Rendement sucre/alcool : 16,9 g de sucre par litre pour obtenir 1% d'alcool en volume (1).
- ◆ Production de SO<sub>2</sub> : très faible, 9 mg/L en milieu synthétique (1).
- ◆ Production d'acide pyruvique et d'acétaldéhyde : faibles (< 30 mg/L).
- ◆ Production de mousse : faible.
- ◆ Production d'acidité volatile : normale.
- ◆ Production de glycérol : assez élevée.

## COMPARAISON AVEC DES LEVURES COMMERCIALES

	MILIEU SYNTHETIQUE			VIN ROSE SUD FRANCE				MUSCAT		
	KD	LSA1	LSA2	KD	LSA1	LSA2	LSA3	KD	LSA1	LSA2
SUCRE RESIDUEL (g/L)	0,20	0,20	0,02	0,01	0,20	0,60	2,60	4,30	6,10	4,90
% D'ALCOOL	12,10	12,10	12,20	13,50	13,50	13,20	13,40	12,40	12,30	12,35
DUREE FA (jours)	/	/	/	20	20	25	35	/	/	/
ACIDITE VOLATILE (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0,20	0,15	0,23	0,21	0,16	0,26	0,21	0,33	0,23	0,29
ACIDITE TOTALE(g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	/	/	/	4,45	4,40	4,60	4,20	/	/	/
GLYCEROL (g/L)	4,40	4,40	3,70	/	/	/	/	/	/	/

## 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.
- ◆ Sachet de 10kg - Carton de 1 x 10kg

## 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

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) - C.CUINIER et GENTY - Etude des critères œnologiques de deux levures. ITV Tours.
- (2) - Ch. BARRERE et E.VINSONNEAU - Comparaison de levures en vinification en blanc sur Sauvignon en Bordelais - Compte rendu ITV 1991.
- (3) - Professeur C.AMBID - Essais d'amélioration de la composante aromatique des vins blancs - Laboratoire des Industries Alimentaires - ENSA Toulouse - 1990.
- (4) - Ch. GERLAND (MV/SOEC), P.DRIANNE et C.MARCHAIS (VAL OENO), A.POULARD (ITV) - Essais de 3 levures en Muscadet - Rapport interne 1993.

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.