

# Vitilevure M05

Levure sélectionnée  
Souche L 14090

## LEVURE POUR VINS BLANCS

### CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **M05** a été sélectionnée sur les terroirs du Muscadet et exprime particulièrement bien les potentialités des vins blancs élevés sur lies.  
Les vins obtenus ont des **arômes fins et complexes**, arrivent toujours dans les 2 premiers lors d'essais comparatifs réalisés sur Gros Plant ou Muscadet (2).
- ◆ Essais comparatifs de levures sur Gros Plant ou Muscadet (2) - Classements et commentaires.

Cépage/Année	Levures			
	Levures Indigènes	LSA 1	M05	
Gros Plant 1992	2	3	1	
Gros Plant 1992	2 (agressif)	3 (lourd)	1 (harmonieux)	
	LSA 2	LSA 1	M05	
Muscadet 1992	3 (plat, lourd)	1 (rond, floral)	2 (parfumé, un peu lourd)	
	LSA 2	LSA 3	M05	LSA 4
Muscadet 1993	3 (H2S, fermé)	1 (typé, peu intense)	2 (bonne constitution)	4 (réduit)
	LSA 5	LSA 1	M05	
Muscadet 1993	2	3	1	
Muscadet 1993	3	1	2	

- ◆ Les vins fermentés avec cette levure **M05** sur les propriétés suivies par le laboratoire Valoeno en 1993 ont été jugés comme les plus typiques de l'appellation Muscadet (3).
- ◆ Essais de 3 levures sur Muscadet (3) - Sommes des rangs (SR) et commentaires (C).

Communes	Levures			
		ALBAFLOR	M05	KD
Drain	SR	57	44	50
	C	Fruits(10), sous-bois(4), champignon(4), maigre(4).	floral(8), fruits(5), végétal(3) rondeur (3), finesse (3)	fruits(13), floral(3), sous-bois(3), équilibre(4), finesse(3).
Le Landreau	SR	54	44	51
	C	fruits à chair blanche (5), Agrumes(4), court(3), maigre(4).	floral(7), fruits(6), fin(7), équilibré(6), puissant(4).	fruits(7), floral(6), riche(5), un peu lourd(3).
St Julien de Concelles	SR	59	55	53
	C	fruits(6), floral(4), végétal(3), fin(3), équilibré(3)	fruits(7), floral(4), gras(3), fin(3).	fruits(8), fruits secs(4) ou mûrs(4), riche(4), équilibré(3), long(3).

- ◆ La levure **M05** donne aussi de bons résultats sur d'autres cépages blancs, chardonnay, chasselas....
- ◆ Tous les vins obtenus avec cette levure se caractérisent par une finesse accrue.

### ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par l'IFVV.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** ..... : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caractère killer** ..... : levure neutre vis à vis du facteur killer.  
Elle s'implante donc très bien lors de son ensemencement.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** ..... : 14% d'alcool en volume (1).
- ◆ **Température de fermentation** : 15 à 32°C (croissance de 5 à 44°C).
- ◆ **Cinétique fermentaire** ..... : tous les essais réalisés en cuverie expérimentale (domaine de l'ITV à Briacé) ou en cave (essais ITV sur 6 propriétés en 1992 et 1993, et avec le laboratoire Valoeno en 1993 ont montré une cinétique régulière et complète.

### PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** ..... : 16,6g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume (1).
- ◆ **Production de SO<sub>2</sub>** ..... : faible, 20mg/L sur milieu synthétique (1).
- ◆ **Production d'H<sub>2</sub>S** ..... : nulle.
- ◆ **Production de mousse** ..... : assez faible.
- ◆ **Production d'acidité volatile** . : faible, 0,22gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L sur milieu synthétique (1) et de 0,08 à 0,19 sur moût en grandeur réelle lors d'essais réalisés en 1993 (2), (3).
- ◆ **Production d'acétaldéhyde** . : moyenne, 40mg/L sur milieu synthétique (1).
- ◆ **Production de glycérol** : moyenne, 5,5g/L sur milieu synthétique (1), 5 à 6g/L sur moût (3).

### 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 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). Cuinier C. (ITV Tours) - Caractéristiques microbiologiques et oenologiques de la levure L14090 - juin 1994.
- (2). Poulard A. (ITV Nantes) - Etude du comportement de levures sur Gros Plant et Muscadet - 1992 et 1993.
- (3). Gerland C. (MV-SOEC), Driane P., Marchais C. (VALOENO), Poulard A. (ITV Nantes) - Etude comparative de 3 levures sur Cépage Muscadet - juin 1994.

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.