

# Vitilevure M83

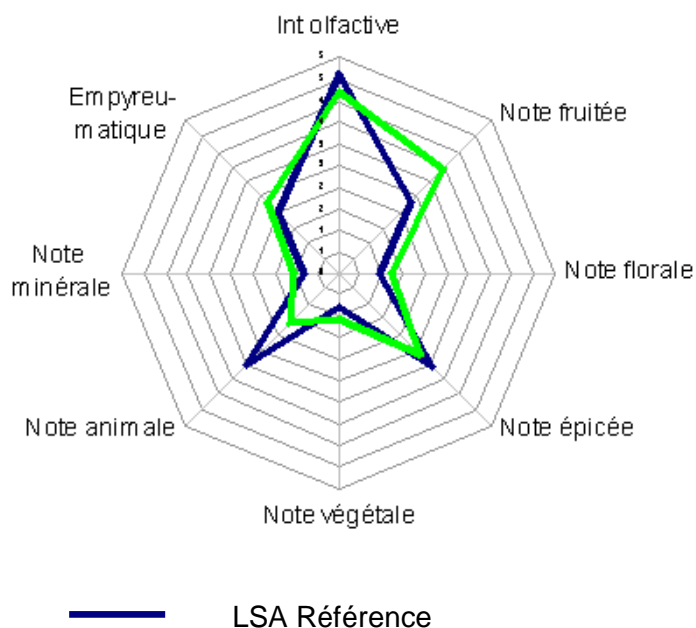
Souche M11C, sélectionnée sur le cépage Mourvèdre

**EXPRESSION AROMATIQUE FRUITÉE VARIÉTALE ET RONDEUR EN BOUCHE  
DES VINS ROUGES ET ROSES DE TYPE MÉRIDIENNAL**

## CHAMP D'APPLICATION

- ◆ **La M83** est une levure particulièrement adaptée aux conditions de vinification des rouges et rosés rencontrées dans les régions méridionales (degré potentiel élevé, richesse en polyphénols, pH élevé, carence azotée ...).
- ◆ **La M83** se caractérise par sa bonne capacité d'implantation ainsi que par sa faible production d'acidité volatile en fermentation.
- ◆ **La M83** a la propriété de produire des vins **ronds et équilibrés**, présentant une expression aromatique de type fruité. Elle permet ainsi une excellente valorisation des vins issus de raisins du cépage Mourvèdre, par une bonne extraction de la matière colorante et l'expression des arômes variétaux. Son impact aromatique qualitatif est perçu tant au niveau olfactif qu'au niveau gustatif (cf. figures 1.a et 1.b) :

1.a Qualité olfactive



1.b Qualité gustative

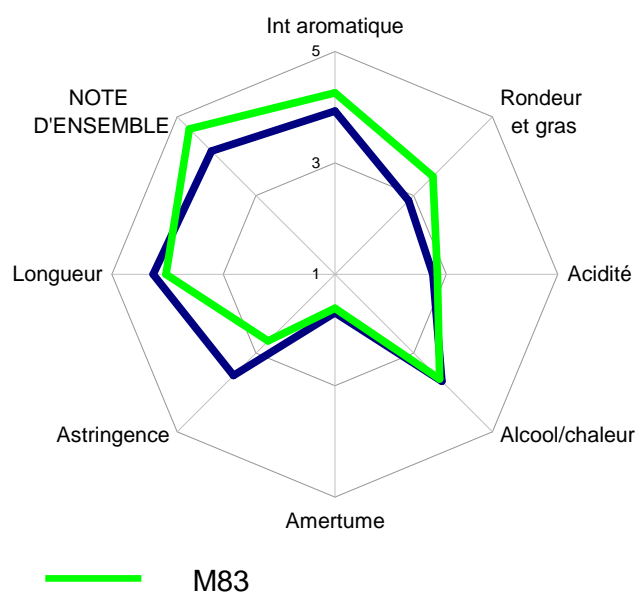


Figure 1 : Essai levure **M83**, Mourvèdre 2001, dégustation Centre Expérimental du Rosé, Vidauban, Janvier 2003, évaluation de la qualité olfactive et de la qualité gustative.

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèces** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caractère killer** : neutre vis à vis du facteur killer.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : environ 15% en volume.
- ◆ **Cinétique de fermentation** : très bonne.

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,8g de sucre par litre pour 1% d'alcool.
- ◆ **Production de SO<sub>2</sub>** : très faible à nulle.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible (inférieure à 0,20g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- ◆ **Production d'H<sub>2</sub>S** : très faible à nulle.
- ◆ **Production de mousse** : généralement très faible.

## ORIGINE

Cette levure est l'aboutissement d'un programme de sélection démarré en 2000 et mené par le Laboratoire de Microbiologie de Martin Vialatte Oenologie en collaboration avec le Laboratoire Aubanelle, dans le vignoble de la Région de Bandol.

Elle a été présélectionnée pendant l'inter-campagne 2000-2001. La mise en place de micro-vinifications en laboratoire a permis de caractériser les levures isolées. Ensuite les essais de mini-vinifications puis de vinifications en cave durant les vendanges 2002, 2003, 2004 ont conduit à la validation de la levure sélectionnée **M83**. Les dégustations des vins d'essais se sont déroulées au Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé et ont été réalisées par des professionnels de la région de Bandol.

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20 g/hL

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois son 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 de 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 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

Rapports d'expérimentations 2001, 2002, 2003 & 2004, Centre de Recherche et d'Expérimentation sur le Vin Rosé.

Sélection d'une levure adaptée aux vins de Bandol, N. Siczkowski, Martin Vialatte Oenologie, Rosé.com n°4, juillet 2003.

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.