

# Vitilevure MT

Levure Sélectionnée  
Souche L3266

**LEVURE SPECIFIQUE POUR VINS ROUGES DE GARDE  
(NOTAMMENT CEPAGES MERLOT ET CABERNET )**

## CHAMP D'APPLICATION

- ♦ **La levure MT** extrait et préserve la couleur et les tanins des raisins (1), elle est en cela particulièrement adaptée à l'élaboration de grands vins de garde, notamment avec les cépages bordelais (figure 1).

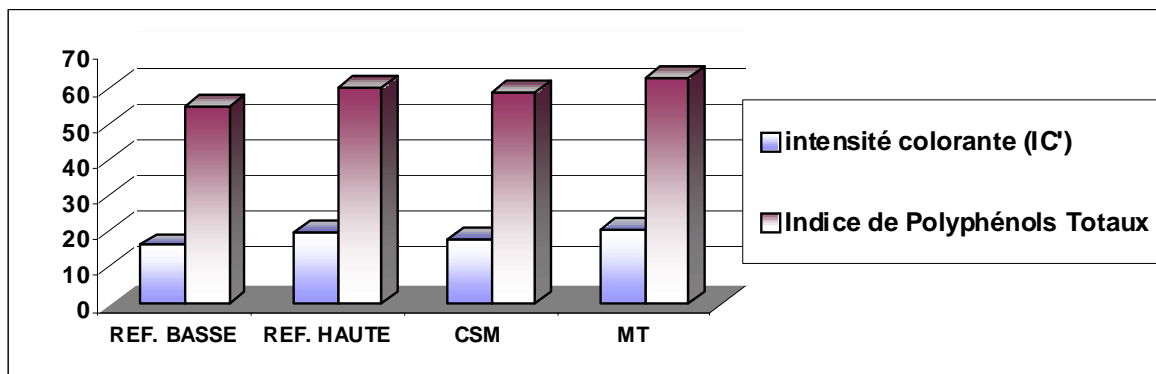


Figure 1, micromacérations sur Merlot

- ♦ Elle exprime au mieux les arômes variétaux (2), notamment les arômes de confiture de fraise/caramel (figure 2 - série 2, furanols en µg/L) et les arômes fruités/fleuris (figure 2 - série 1, norisoprénoïdes en ng/L), ce qui est idéal dans l'optique de l'élaboration des vins rouges de garde.

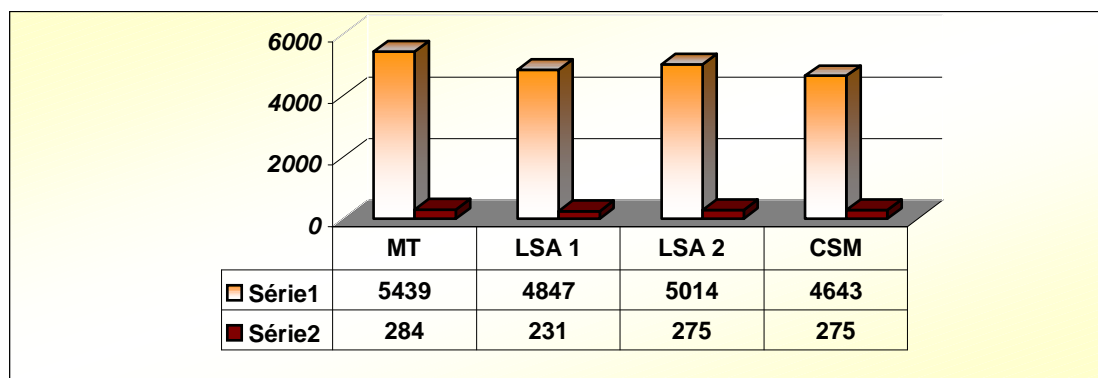


Figure 2 : teneurs moyennes sur un essai en Saint Emilion et un essai en Pessac-Léognan.

## ORIGINE

- ◆ Levure isolée sur le terroir de Saint Emilion, sélectionnée par IFVV et Martin Vialatte Oenologie, en collaboration avec l'INRA (laboratoire arômes).

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caractère killer** : killer.

## PROPRIETES OENOLOGIQUES (1)

- ◆ **Pouvoir alcoogène** ..... : 14% Vol d'alcool.
- ◆ **Cinétique fermentaire** ..... : régulière et complète.
- ◆ **Rendement sucre/alcool** ..... : 17g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume .
- ◆ **Production de glycérol** ..... : importante (7,6 g/L sur milieu synthétique ITV – 12% éthanol)
- ◆ **Production de SO<sub>2</sub>** ..... : nulle.
- ◆ **Production d'H<sub>2</sub>S** ..... : nulle.
- ◆ **Production de mousse** ..... : faible.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : très faible.

## 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.
- ◆ 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 0,5kg - Carton 20 x 0,5kg
- ◆ 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 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) Compte-rendu interne ITV, juin 2000.
- (2) Etude de la production d'arômes variétaux par différentes levures sur différentes vendanges de Merlot (compte-rendu interne), A. Belancic, INRA-Martin Vialatte Œnologie, avril 2001.