

Vitilevure **PRIMEUR**

Levure sélectionnée
Souche MV93011

LA LEVURE DES VINS ROUGES PRIMEURS

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **PRIMEUR** a été sélectionnée par notre laboratoire de microbiologie pour ses capacités à produire des arômes de type primeur : forte intensité du fruité, bonne persistance des arômes en bouche (2).
- ◆ Elle extrait également peu de composés phénoliques : les vins obtenus avec cette levure peuvent être consommés plus tôt.

ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par le laboratoire de microbiologie de Martin Vialatte Oenologie à partir de notre collection issue des Côtes-du-Rhône, pour ses capacités à exprimer des arômes fruités intenses sur différentes origines de vendanges rouges.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Caractère killer** : Levure neutre vis-à-vis du caractère killer.
Cette levure 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** : assez rapide.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,5g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume (1).
- ◆ **Production de SO₂** : faible, 10mg/L sur milieu synthétique (1).
- ◆ **Production d'H₂S** : nulle.
- ◆ **Production de mousse** : faible à moyenne sur jus de raisin en laboratoire (1).
- ◆ **Production d'acidité volatile** . : moyenne.
- ◆ **Production de glycérol** : élevée, 6,5g/L sur milieu synthétique (1).

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 0.5 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 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). Naud C. - Sélection de levures en Côtes-du-Rhône Nord - 1994.
- (2). Berger JL, Cottureau P. - Comparaison de 2 levures en vinification beaujolaise - 1996.