

# Vitilevure QUARTZ

## Levure sélectionnée

### ELABORATION DE VINS EFFERVESCENTS, REPRISE DE FERMENTATION ALCOOLIQUE

### SECURITE FERMENTAIRE ET QUALITE ORGANOLEPTIQUE DES VINS

#### ORIGINE

- ◆ Isolée sur les vins du domaine FLEURY à Courteron, en Champagne, qui pratique la biodynamie depuis les années 80, la levure **QUARTZ** a été retenue parmi la flore indigène pour ses performances, son originalité œnologique, en particulier dans le cadre de l'élaboration de vins effervescents.

#### CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **QUARTZ** est une levure œnologique de potentiel élevé, garantissant la sécurité de la fermentation alcoolique en conditions difficiles (alcool élevé, pH bas, température basse...).
- ◆ Elle est particulièrement adaptée à la réalisation de la prise de mousse dans les vins de base de Champagne où elle a été sélectionnée. Elle assure une prise de mousse régulière et complète et confère aux vins un profil aromatique élégant et une grande finesse (figures 1 et 2).

Figure 1 : Essai de prise de mousse sur un vin de base champenois 2006, comparaison des performances d'une levure champenoise de référence et de la levure QUARTZ ; cinétiques de prise de mousse :

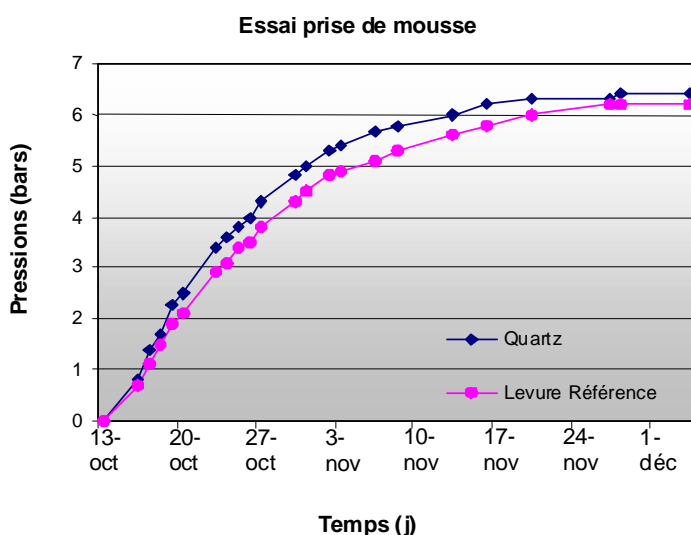
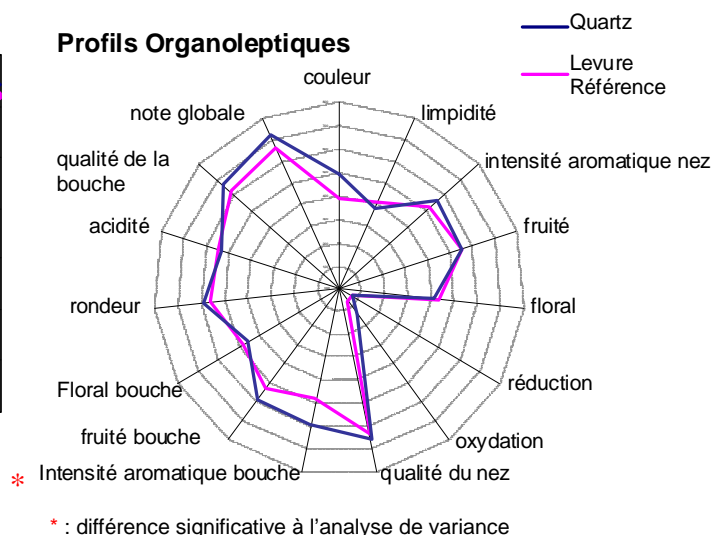


Figure 2 : Essai de fermentation alcoolique dans le cadre de l'élaboration d'un vin de base champenois 2006, comparaison des performances d'une levure champenoise de référence et de la levure QUARTZ ; résultats de l'analyse sensorielle :

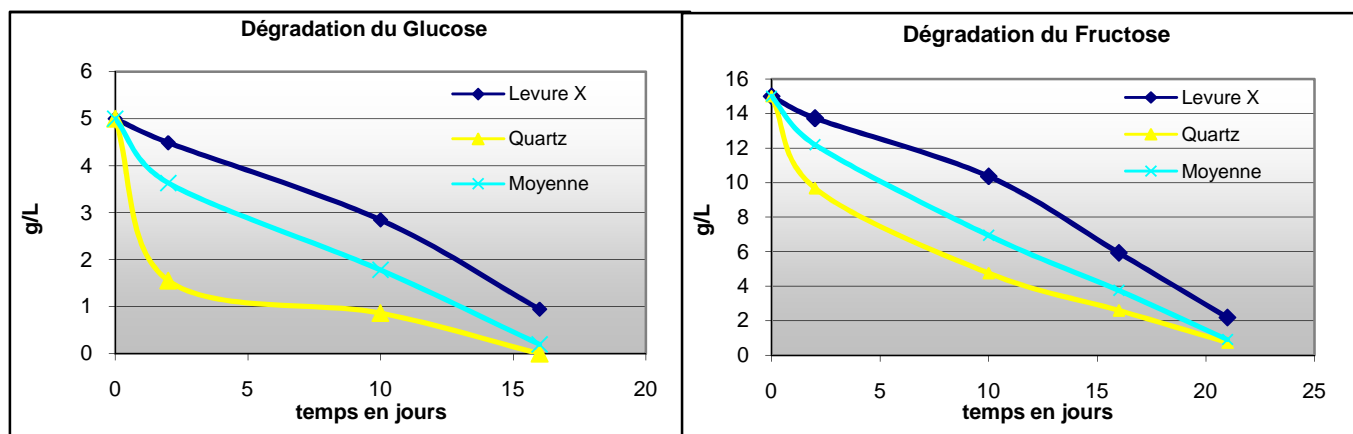


- ◆ Les performances fermentaires de la **QUARTZ** présentent un intérêt en reprise de fermentation alcoolique, grâce à sa résistance à des degrés d'alcool élevés, à sa capacité à redémarrer une fermentation alcoolique arrêtée, même en présence d'une concentration élevée de fructose (Figure 3)

Figure 3 : Reprise de fermentation alcoolique sur un vin de Cabernet-Sauvignon (Languedoc 2006, Alcool acquis : 12,5%vol., sucres résiduels : 20 g/L dont 15g/L de fructose et 5 g/L de glucose) : essai comparatif de 9 souches commerciales recommandées pour cette application :

**Levure X : cinétique la plus lente des 9 souches testées**

**Moyenne : cinétique moyenne des 9 souches testées**



### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** ..... : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex-bayanus)
- ◆ **Pouvoir alcoogène** ..... : 17 % en volume
- ◆ **Cinétique fermentaire** : démarrage rapide et cinétique régulière de fermentation alcoolique
- ◆ **Plage de températures** : fermentation de 10 à 32°C
- ◆ En fermentation alcoolique : résiste à des pH bas (jusqu'à 2,8-2,9) et à des doses importantes de SO<sub>2</sub>
- ◆ En prise de mousse : ne pas descendre en dessous de 2,90

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** ..... : 16,8g de sucre par litre pour 1% d'alcool
- ◆ **Production d'écume** ..... : faible
- ◆ **Pas de production de SO<sub>2</sub> ni de H<sub>2</sub>S**
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible, de 0,2 à 0,25gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

## MODE D'EMPLOI

### Pour l'ensemencement des vins tranquilles

- ◆ 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.

### Pour l'ensemencement des vins de base et des vins à basse température ou teneur en SO<sub>2</sub> élevée.

- ◆ Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois son volume d'eau à 35-37°C.
- ◆ Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 20 minutes.
- ◆ Incorporer la réhydratation dans 10 à 20 fois le volume de moût, laisser fermenter 6 à 12 heures.
- ◆ Déposer la réactivation sur le haut de la cuve

### Pour la prise de mousse (Méthode traditionnelle et Charmat):

Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO<sub>2</sub>, Température...). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre oenologue.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 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) A. Martin, L. Achddou, C. Gerland, N. Sieczkowski, D. Leboeuf, rapports internes d'expérimentations menées de 1996 à 2006, en fermentation alcoolique et en prise de mousse dans le cadre de l'élaboration de vins de Champagne
- (2).A. Martin, N. Sieczkowski, rapport interne d'expérimentations menées en vue de la caractérisation du comportement de VITILEVURE QUARTZ en reprise de fermentation alcoolique

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.