

Vitilevure SAUVIGNON

Levure sélectionnée
 Souche MV94017

LA LEVURE SPECIFIQUE DU CEPAGE SAUVIGNON

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **SAUVIGNON** a été sélectionnée par notre laboratoire de microbiologie pour ses **propriétés de surexpression des arômes variétaux du cépage Sauvignon** : bourgeon de cassis, buis, fruits exotiques....
- ◆ Certaines molécules responsables de ces arômes sont identifiées chimiquement : c'est le cas notamment de la 4-mercaptopentane-2-one ou 4-MMP (1).
- ◆ Une étude (2) a montré qu'elle produit, à partir d'un même potentiel de précurseurs d'un moût de départ, plus de cette 4-MMP que d'autres souches déjà connues pour la surproduire (tableau n°1).

Mode de détection	SAUVIGNON	Souche 2
Olfactométrie	40 ng/L	20 ng/L
GC/AED	25 ng/L	15 ng/L

Tableau n°1 : Production de 4-MMP par 2 levures sur moût Sauvignon.

ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par le laboratoire de microbiologie de Martin Vialatte Enologie à partir de notre collection grâce au dosage de la 4-MMP et à l'analyse sensorielle des vins obtenus.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus)*
- ◆ **Caractère killer** : Souche killer.
Elle s'implante donc très bien lors du levurage.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : 14% d'alcool en volume.
- ◆ **Température de fermentation** .. : 15 à 32°C (croissance de 5 à 44°C).
- ◆ **Cinétique fermentaire** : assez rapide.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,8g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume.
- ◆ **Production de SO₂** : faible, 10mg/L sur milieu synthétique.
- ◆ **Production d'H₂S** : nulle.
- ◆ **Production de mousse** : faible.
- ◆ **Production d'acidité volatile** . : normale.
- ◆ **Production de glycérol** : assez élevée, 6g/L sur milieu synthétique.

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) Darriet et *al.* - Mise en évidence de la contribution de la 4-mercapto-4-méthyl-pentan-2-one à l'arôme de buis ou de bourgeon de cassis de vins de Sauvignon (1991).
- (2). Ormières JF, Beaumes R et Bayonove - Influence de la levure sur l'expression de la typicité aromatique du Sauvignon - Etude par dosage de la 4-mercapto-4-méthyl-pentan-2-one - août 1995.