

ECORCES DE LEVURES

Ecorces de levures pour la prévention et le traitement des problèmes fermentaires

CARACTERISTIQUES

Ecorces de levures est un produit à usage œnologique qui est obtenu à partir de levures *Saccharomyces cerevisiae* à l'issue d'une autolyse par leurs propres enzymes protéolytiques. Les enveloppes cellulaires, insolubles, sont recueillies par centrifugation, lavées avec une solution hydroalcoolique de manière à limiter les goûts de levure et séchées par une technique qui respecte leur surface et par conséquent leur capacité d'adsorption.

Elles se présentent sous forme d'une poudre fine, non hygroscopique, de couleur crème, peu odorante.

Elles sont à base de composants ne laissant aucun résidu nuisible à la santé dans le moût de raisin et le vin.

Des résultats d'expérimentations récents permettent d'illustrer l'intérêt d'Ecorces **de levures** pour améliorer la vinification des moûts présentant des résidus de pesticides.

Leur action préventive ou curative doit être mise à profit dans les situations où le risque d'un déroulement difficile de la fermentation alcoolique est à craindre.

Ecorces de levures élimine en partie les résidus de pesticides avec un impact différents selon le type de pesticides (figure n°1). On peut noter également une amélioration de la cinétique fermentaire, une diminution de l'acidité volatile et une production plus importante des esters supérieurs (Figure n°2).

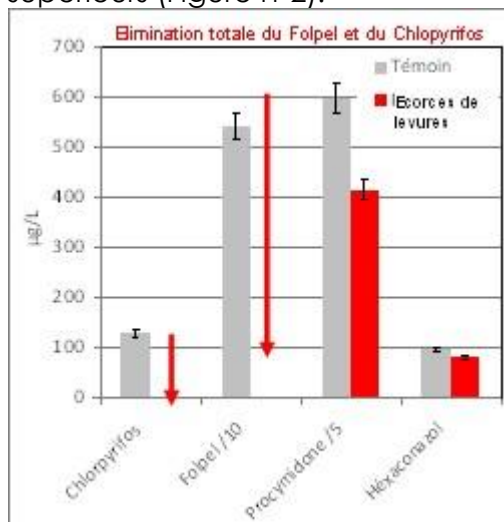


Figure n°1: Analyse des pesticides en fin de FA sur le témoin et sur la modalité traitée avec Ecorces de levures à 40 g/hL sur moût (cépage Viura, 2008)

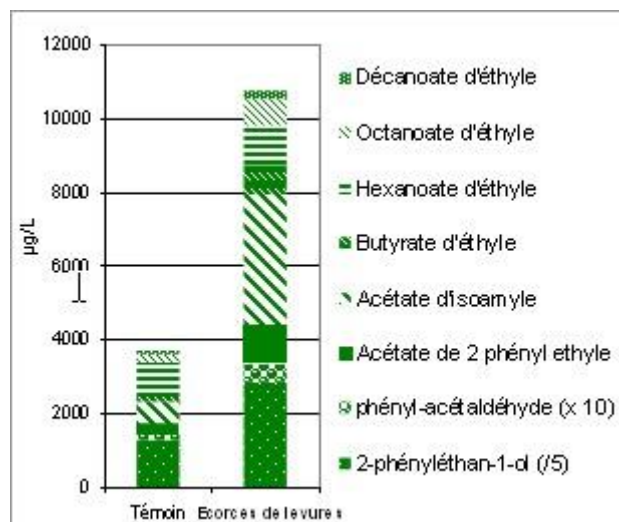


Figure n°2: Analyse d'arômes après FA sur le témoin et sur la modalité traitée avec **Ecorces de levures** à 40 g/hL sur moût (cépage Viura, 2008)

PROPRIETES OENOLOGIQUE

Stimule efficacement la fermentation alcoolique en agissant comme un facteur de survie.

- Adsorbe les substances telles que les acides décanoïques et les résidus de pesticides toxiques pour les levures.
- Libère des stérols qui protègent les levures des agressions du milieu de fermentation.

APPLICATIONS

- Pour les moûts de raisins fortement clarifiés et riches en sucre (richesse supérieure à 200 g/hL).
- Pour une vendange en mauvais état sanitaire (en particulier pourriture grise).
- En présence de résidus de pesticides.
- Pour une température élevée de fermentation (jusqu'à 34°C).
- Pour une fermentation languissante ou un arrêt de fermentation.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 10 à 40 g/hL.

- Pour la détoxification préventive du moût : 20 à 40 g/hL
- Pour la prévention des arrêts de fermentation : 10 à 30 g/hL
- Pour les traitements des arrêts de fermentation : 30 à 40 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne : 40 g/hL.

MODE D'EMPLOI

- **Pour la détoxification préventive du moût** : Ajouter au moût avant débourbage.

Bien homogénéiser. Eliminer les écorces avec les bourbes.

- **Pour la prévention des arrêts de fermentation** : Ajouter dans le moût après fermentation des 50 premiers g/L de sucre.

• **Pour le traitement des arrêts de fermentation** : Ajouter dans le vin écoulé et correctement sulfité (2 à 3 g/hL). Pratiquer 2 remontages pour favoriser le contact des écorces avec le vin. Ajouter les levures préalablement acclimatées avec un pied de cuve 24 heures après le traitement.

Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sachet de 500 g - Carton 20 x 500 g.

Carton de 10 kg.

304/2018 – 2/3

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.

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.

304/2018 – 3/3