



VIALATTE FERM® W58

Association de *S. cerevisiae* et *S. uvarum* sélectionnées pour l'élaboration de vins blancs aromatiques.



Valorise la présence de terpènes variétaux

Pour la production de profils aromatiques floraux et frais

Recommandée pour le Muscat, le Riesling, le Chardonnay, etc.



PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

- Cinétique fermentaire: Moyenne
- T° optimale de fermentation: 14 - 18°C
- Résistance à l'éthanol: 14,5 - 15 % vol
- Production de Glycérol: Moyenne
- Production SO₂: Moyenne
- Production d'acidité volatile: Faible
- Production H₂S: Faible
- Besoin en azote : Moyenne à basse



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine. A utiliser immédiatement après ouverture.

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.

BON A SAVOIR !



Saccharomyces uvarum est une espèce très proche de *Saccharomyces cerevisiae* (Bon et al., 2000). *S. Cerevisiae* est généralement la levure dominante en vinification, cependant *S. uvarum* est une des autres espèces capable de mener à son terme une fermentation alcoolique. Elle peut être identifiée comme l'espèce dominante lors de fermentation à basse température de par son caractère cryo-résistant (6 °C-10 °C). Lors d'un ajout en co-inoculation, *S. uvarum* peut maintenir une abondance relative de l'ordre de 25% tout au long de la fermentation et donc largement contribuer au profil aromatique du vin. D'ailleurs les souches de *S. uvarum* sont reconnues dans la littérature pour produire des quantités importantes (plus importantes que *S. cerevisiae*) en 2-phenylethyl acetate (miel/épices/floral) et ethyl 2- methyl butanoate (pomme/fraise) (Morgan et al. , 2020).



DOSE D'EMPLOI & APPLICATION

20 g/hL.



CONDITIONNEMENT

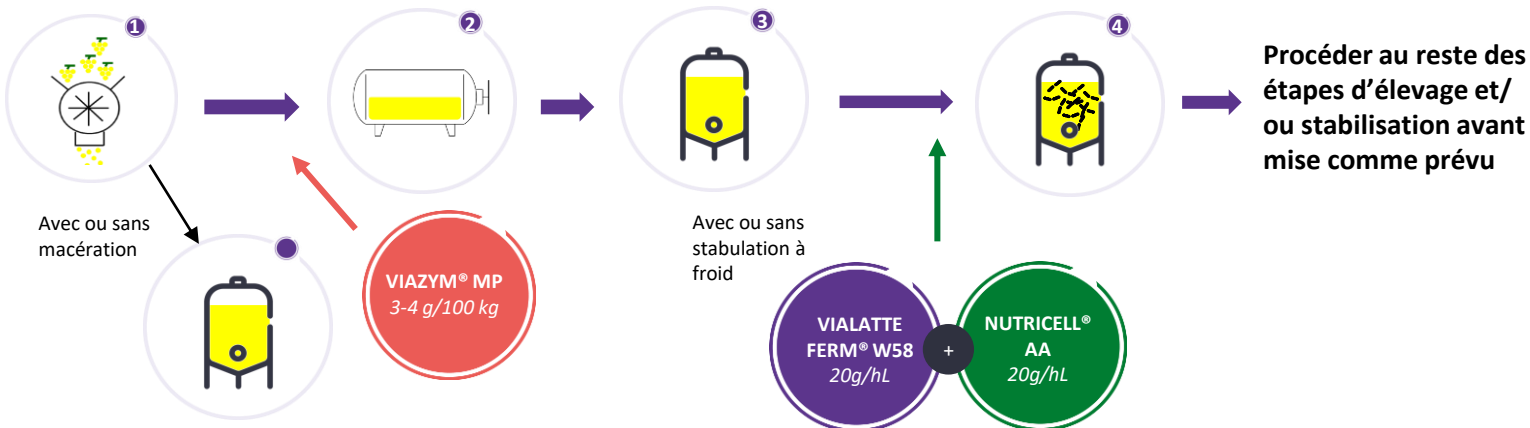


500g



PROCESS DE VINIFICATION : Profil floral et frais

Reco FA : début 14°C pour 2-3 j puis 16-18°C



Les terpénols sont présents dans la pellicule du raisin sous une forme libre odorante, et une forme liée non odorante en quantité plus ou moins importantes selon les cépages. Ces précurseurs sont des **diglycosides terpéniques**: les terpénols sont fixés à une molécule de glucose, elle-même combinée à un autre sucre simple (apiose, rhamnose, ou arabinose). La recherche fondamentale a mis en évidence que la **libération enzymatique de ces arômes est séquentielle**: dans un premier temps, les sucres terminaux sont coupés par une rhamnosidase, une arabinosidase ou une apiosidase. La b-glucosidase libère le terpénol dans un second temps.

On ne peut donc réduire les activités enzymatiques (glycosidases) libératrices d'arômes à la seule b-glucosidase.

La macération pelliculaire, la stabulation à froid permettent de solubiliser les précurseurs qui pourront ensuite libérer partiellement les terpénols. Le raisin et les levures possèdent des activités enzymatiques capables de libérer les terpénols, mais elles sont ou inadéquates (sensibles aux pH bas du vin) ou en trop faible concentration.

C'est pourquoi l'utilisation de préparation enzymatique telle que **Viazym® MP** et **Viazym® aroma** va permettre d'accélérer et d'augmenter la libération des terpénols de leur précurseurs, favorisant ainsi l'expression aromatique.

PROCESS ELEVAGE : Profil intense et complexe

Reco FA : début 14°C pour 2-3 j puis 16-18°C

