

Vins blancs  
fruités et  
élégants

## Ceres **B 201**

*Saccharomyces cerevisiae*  
*Levure naturelle sélectionnée*

La souche **B 201** a été isolée et sélectionnée par l'INRA de Colmar en partenariat avec Oenofrance. Elle permet l'élaboration de vins blancs élégants exprimant des arômes floraux et fruités (fruits exotiques, agrumes, ananas).

### Caractéristiques microbiologiques :

- Neutre vis à vis du facteur killer K2
- Vitesse de fermentation : moyenne
- Phase de latence : **courte**
- Rendement sucre/alcool : **moyen** (16,5 g/1% alcool)
- Tolérance à l'alcool : moyenne (jusqu'à 14,5 % alcool)
- Gamme de température de fermentation : 15 à 25°C

### Propriétés œnologiques :

- Exigences nutritives faibles en azote assimilable, relativement élevées en facteurs de survie (stérols, acides gras)
- Production d'acidité volatile : **faible** (de l'ordre de 0,10 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- Faible production de SO<sub>2</sub>
- Expression aromatique, suivant les cépages, fruitée (fruits exotiques), florale, miellée

### Les conseils de l'Œnologue :

La cinétique fermentaire de la **B201**, après un départ rapide, est régulière jusqu'à l'épuisement des sucres. Cependant dans certaines conditions, de maturité élevée ou de moûts très clarifiés, elle peut présenter des ralentissements de cinétique, notamment en fin de fermentation. Lorsque les acidités titrables sont faibles, ces situations peuvent s'avérer délicates à gérer.

Ces ralentissements sont liés aux fortes exigences de cette levure en facteurs de survie (stérols et acides gras). C'est pourquoi il est conseillé de lui apporter une source de facteurs de survie, via l'utilisation de milieux nutritifs complexes. De plus, il est recommandé de relever la température en fin de fermentation au dessus de 20°C.

Il est important d'incorporer les nutriments en fin de phase de multiplication, à environ 1040 de densité. Il est également possible, à cette étape, de pratiquer un remontage pour homogénéiser le contenu de la cuve et apporter de l'oxygène qui stimulera la production de stérols par la levure.

### Dose d'utilisation :

Vins blancs	20 – 25 g/hL
-------------	--------------

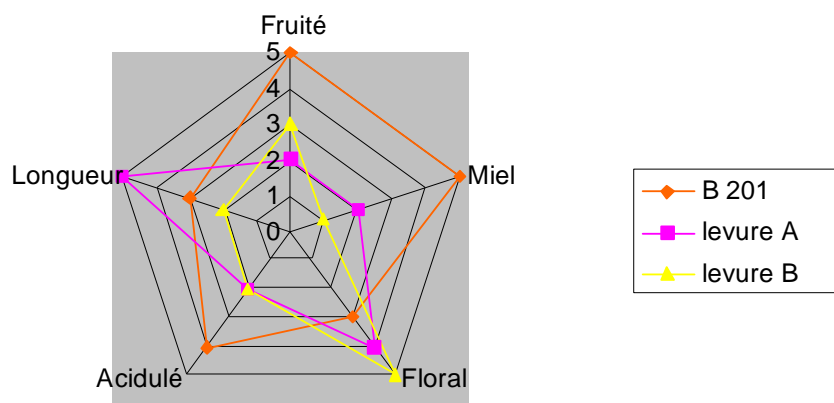
### Mode d'emploi :

Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35°C (1 kg de levures pour 10 litres d'eau).

Laisser reposer 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 minutes.

- La phase de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
- La différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas excéder 10°C au moment du levurage.
- Le récipient utilisé doit être propre.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser du moût pour réhydrater les levures.

### Des vins blancs fruités et élégants



Comparaison du profil aromatique de trois vins de Muscadet élaborés avec trois levures différentes (essais Oenofrance).

3 fev 10

**CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL**