

**Elaboration de
vins blancs et
rosés fruités**

Levuline **C19**

Saccharomyces cerevisiae
Levure naturelle sélectionnée

La C19 (souche T19) a été obtenue par croisement à partir de levures reconnues pour leurs qualités œnologiques. Ce travail, réalisé par l'INRA de Colmar et de Montpellier en partenariat avec Oenofrance, a permis de combiner les aptitudes de chacune des levures parentales et d'obtenir une levure fille présentant à la fois d'excellentes aptitudes fermentaires et de réelles qualités aromatiques.

Caractéristiques microbiologiques :

- Neutre vis à vis du facteur killer K2
- Vitesse de fermentation : **rapide**
- Phase de latence : **courte**
- Rendement sucre/alcool : **élevé** (16 g/1% alcool)
- Tolérance à l'alcool : bonne (jusqu'à 15%)
- Gamme de température de fermentation : 15 à 28°C

Propriétés œnologiques :

- Exigences nutritives faibles en azote assimilable, moyennes en facteurs de survie (stérols et acides gras)
- Production d'acidité volatile : **faible** (de l'ordre de 0,10 g/L eq H₂SO₄)
- Aptitude à **révéler les terpénols** (Muscat, Muscadelle, Sémillon) via ses activités β-glycosidases.
- Permet la production de vins ronds et longs en bouche

Les conseils de l'Œnologue :

La souche T19 possède une phase de multiplication explosive qui peut entraîner des appauvrissements précoces du moût en azote assimilable. Il est donc conseillé, même si cette levure possède des exigences nutritives faibles, de compléter les moûts ayant un contenu en azote assimilable insuffisant, avec une source externe d'azote (soit inorganique [sulfate d'ammonium ou phosphate di-ammonique] soit organique). L'efficacité de cet apport sera optimisée s'il a lieu en fin de phase de multiplication (densité 1040) avec un remontage d'homogénéisation.

Dose d'utilisation :

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

Mode d'emploi :

Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35°C (1 kg de levures pour 10L 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

Révélation d'arômes variétaux

Vins blancs	Vins rosés
Chardonnay	Gamay
Muscadet	Grolleau
Gewurztraminer	Pinot noir
Pinots blanc et gris	

Tableau des cépages pour lesquels la souche **T19** est plus particulièrement recommandée

3 fév 10

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL