

**Sécurité
fermentaire
et finesse
aromatique**

Levuline **CHP**

Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus)
Levure naturelle sélectionnée

La CHP a été isolée sur les terroirs de Champagne, puis sélectionnée par le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne sous la référence CIVC 8130. Oenofrance l'a retenue pour ses qualités fermentaires et son aptitude à produire des vins blancs d'une grande finesse.

Caractéristiques microbiologiques :

- Levure killer produisant le facteur killer K2
- Vitesse de fermentation : **rapide**
- Phase de latence : moyenne
- Rendement sucre/alcool : élevé (16 g/1% alcool)
- Résistance à l'alcool : **élevée** (jusqu'à 15,5 %)
- Gamme de température de fermentation : 10 à 30°C

Propriétés œnologiques :

- Faibles besoins en azote ainsi qu'en facteurs de survie (stérols, acides gras), ce qui lui permet de fermenter des moûts de faible turbidité, sans production exagérée d'acidité volatile,
- Production d'acidité volatile : **faible** (de l'ordre de 0,10g/L eq H₂SO₄),
- Faible production de SO₂,
- Peu de formation d'écume.

Les conseils de l'Œnologue :

La souche CIVC 8130, de par ses qualités fermentaires, permet de mener des fermentations dans des conditions difficiles : basses températures, moûts très clarifiés (turbidité inférieure à 80 NTU) ou issus de vendange pourrie...

Cependant, il conviendra de vérifier le contenu en azote assimilable des moûts et éventuellement de le corriger par l'addition de source d'azote inorganique (di-ammonium phosphate ou sulfate d'ammonium) ou d'azote organique via l'utilisation de nutriments complexes à base de levures inactivées. Cette source d'azote devra être ajoutée au premier tiers de la fermentation (densité 1040).

Lors du tirage des vins effervescents, il est conseillé de choisir comme source d'azote inorganique du di-ammonium phosphate (**Activateur Boland**).

La finesse aromatique des vins blancs obtenus avec cette souche en fait la levure idéale pour l'élaboration de vins effervescents. Elle convient aussi aux vins tranquilles, fermentés à basses températures (15 à 18°C), qui développent des notes de fleurs blanches ou d'agrumes.

Dose d'utilisation :

Vins blancs et rosés	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.

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL