

**Levure destinée
à l'élaboration
de vins rouges à
la fois jeunes et
expressifs**

Levuline **Nov'Eline**

Saccharomyces cerevisiae

Levure naturelle sélectionnée

La Nov'Eline a été sélectionnée par Oenofrance (souche JG5) dans la vallée du Rhône. Les vins élaborés avec elle se sont distingués par leur franchise aromatique et des notes à la fois amyliques et fruitées. De plus, la souche JG5 a montré de réelles qualités fermentaires.

Caractéristiques microbiologiques :

- Souche Killer
- Vitesse de fermentation : **rapide**
- Phase de latence : courte
- Rendement sucre/alcool : moyen (16,5 g/1% alcool)
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à au moins 15 % d'alcool
- Gamme de température de fermentation : 15 à 30°C

Propriétés œnologiques :

- Besoins en azote assimilable importants
- Production d'acidité volatile : faible à moyenne
- Faible production de SO₂
- Pas de production de mousse

Les conseils de l'Œnologue :

La **JG5** lors de la sélection a donné des vins aux profils aromatiques francs et nets, avec des notes amyliques et fruitées. Cette bonne fermenteuse convient tout à fait à l'élaboration des vins jeunes, à la fois gouleyants et expressifs.

Son phénotype Killer et sa courte phase de latence facilitent son implantation dans le moût. Toutefois, afin de gérer au mieux les risques de problème fermentaire, il convient de s'assurer que le contenu en azote assimilable des moûts est au moins égal à 150 mg/l, et de le compléter avec une source d'azote minérale (phosphate ou sulfate d'ammonium) ou organique le cas échéant.

Dose d'utilisation :

Vins rouges	25 - 30g/hL
-------------	-------------

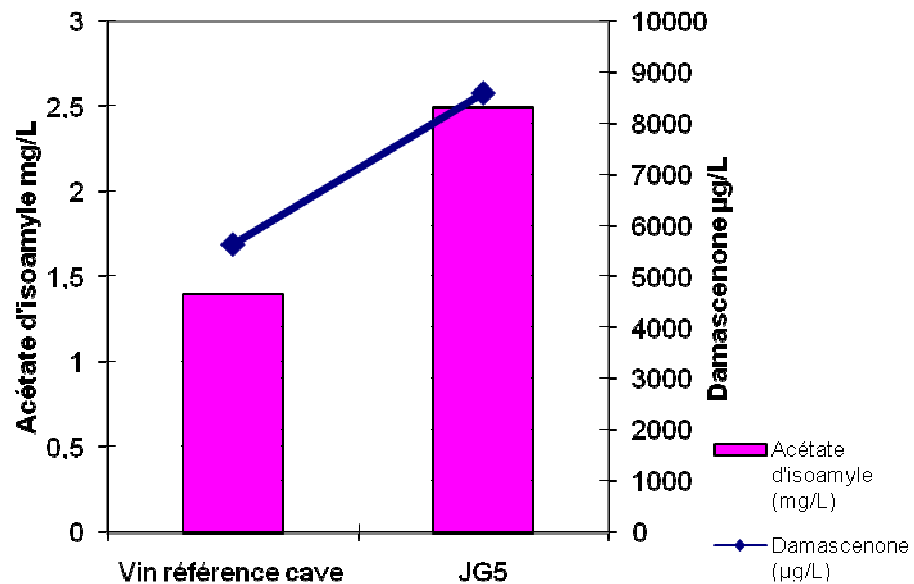
Mode d'emploi :

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

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

- 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 fruités et amyliques



Les résultats présentés ici ont été obtenus en Bourgogne (millésime 2005) avec un gamay. La cuve fermentée avec la souche **JG5** s'est révélée plus aromatique que la cuve de référence de la cave, avec en dégustation un profil à la fois plus amylique et plus fruité. L'acétate d'isoamyle donne des notes de bonbons anglais alors que la damascenone rappelle la rose, les fruits exotiques.

3 fev 10

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL