

Levuline **Primeur**

Saccharomyces cerevisiae
Levure naturelle sélectionnée

**Pour
l'élaboration
de vins fruités
« primeurs ou
nouveaux »**

La Primeur, sélectionnée par Oenofrance sous la référence GLO 7447, possède une phase de latence courte ainsi qu'une vitesse de fermentation rapide. Elle est remarquable pour son aptitude à produire des arômes fermentaires, de type fruits rouges, stables dans le temps.

Caractéristiques microbiologiques :

- Levure neutre par rapport au facteur killer K2
- Vitesse de fermentation : **rapide**
- Phase de latence : **courte**
- Rendement sucre/alcool : moyen (16,5g/L% alcool)
- Tolérance à l'alcool : bonne (jusqu'à 14,5% alcool)
- Gamme de température de fermentation : 15°C à 30°C

Propriétés œnologiques :

- Besoins en azote assimilable : moyens
- Faible production d'acide pyruvique : 10mg/L
- Faible production d'acétaldéhyde : 20mg/L
- Production d'acidité volatile : **faible** (de l'ordre de 0,10g/L eq H₂SO₄)
- Faible production de SO₂
- Production élevée d'esters permettant l'élaboration de vins aromatiques de type primeurs, même à partir de variétés neutres
- Activité protéolytique favorisant l'enclenchement de la fermentation malolactique.

Les conseils de l'Œnologue :

La souche **GLO7447** présente une activité protéolytique importante qui prépare le vin pour le départ et le déroulement de la fermentation malolactique. L'enrichissement du vin en certains acides aminés active la multiplication des bactéries lactiques. Les vins élaborés avec la levure **Primeur** réalisent rapidement la FML. Cela contribue de manière positive aux qualités organoleptiques des vins jeunes et primeurs en limitant les risques de déviations aromatiques.

La production d'esters dépend de la levure, de la température de fermentation et de la teneur en azote assimilable. Afin d'optimiser les aptitudes de cette levure, il faut corriger le contenu en azote assimilable des moûts avant la fermentation s'il est insuffisant, en apportant une source d'azote inorganique (di-ammonium phosphate ou sulfate d'ammonium) ou organique. Cette addition s'effectuera à la fin de la phase de multiplication (densité 1040). L'associer à un remontage permet de profiter de la synergie entre les deux apports (N₂ et O₂).

La **Primeur** produit plus d'arômes fermentaires à 25°C qu'à 20°C.

Dose d'utilisation :

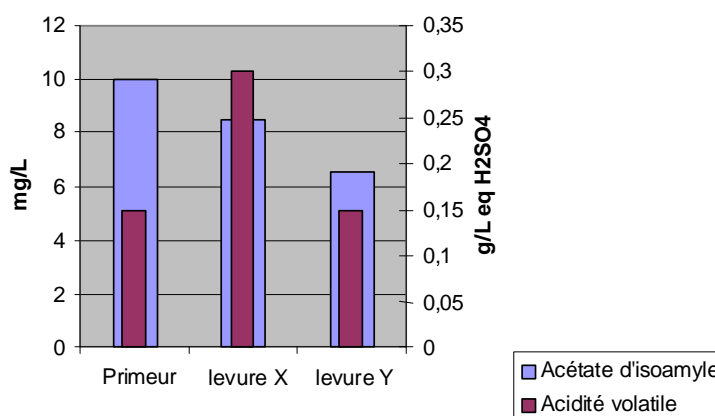
Vins blancs et rosés	20 – 25g/hL
Vins rouges	25 – 30g/hL

Mode d'emploi :

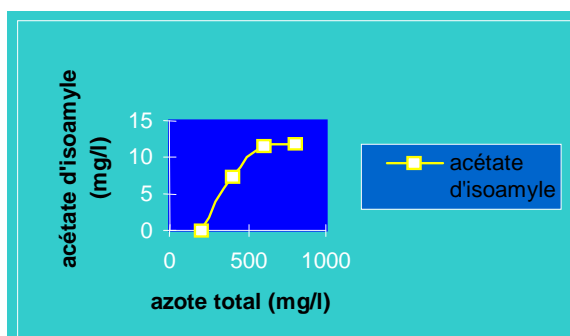
Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35°C (1 kg de levures pour 10 litres d'eau). Laisser reposer 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 minutes.

- 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

Production d'esters et contenu azoté des moûts :



Comparaison de la production d'esters et d'acidité volatile par différentes levures sur moût synthétique à 25°C



Relation entre la production d'acétate d'isoamyle et la quantité d'azote total disponible dans les moûts (C.S. Ough, AJEV, 1980, 31 (2), 122)