

**Elaboration de vins intensément aromatiques de type vendanges tardives, vins moelleux ou liquoreux.**

## Levuline **Sewa**

*Saccharomyces cerevisiae*  
*Levure naturelle sélectionnée*

La Sewa isolée par l'INRA de Colmar (souche B10) possède un excellent potentiel pour révéler les arômes des raisins. Choisie par Oenofrance, elle permet d'élaborer des vins intenses, très expressifs tout en apportant de la complexité à leur structure. Lente en fin de fermentation alcoolique, elle laisse des sucres réducteurs et convient tout à fait à l'élaboration de vendanges tardives, de vins moelleux ou liquoreux.

### Caractéristiques microbiologiques :

- Neutre vis à vis du facteur killer
- Vitesse de fermentation : lente
- Phase de latence : moyenne
- Rendement sucre/alcool : moyen (16,8g/L% alcool)
- Résistance à l'alcool : moyenne (14% vol)
- Gamme de température de fermentation : 15°C à 25°C

### Propriétés œnologiques :

- Exigences nutritives importantes en azote assimilable comme en facteurs de survie (stérols et acides gras)
- Production d'acidité volatile : **faible**
- Pas de production de mousse
- Production de SO<sub>2</sub> : **faible**
- Souche sensible au mutage

### Les conseils de l'Œnologue :

La souche **B10** a de remarquables capacités à révéler des notes terpéniques intenses dans les vins blancs. Dotée d'une cinétique fermentaire lente, elle tend à laisser des sucres résiduels dans les vins. Elle convient donc tout à fait à l'élaboration de vins liquoreux ou moelleux. De plus, sa sensibilité au SO<sub>2</sub> facilite les opérations de mutage. Cependant, pour améliorer ses performances fermentaires, il est conseillé d'apporter dans l'eau de réhydratation des levures du **Genesis Native**, riche en stérols, qui sécurise les fins de fermentation.

Lorsque les moûts n'en sont pas suffisamment dotés, il est nécessaire d'ajouter dans la cuve de l'azote assimilable à l'aide d'activateurs de fermentation complexes.

La souche **B10** est aussi intéressante pour élaborer des vins très aromatiques destinés à un assemblage. Pour faciliter l'épuisement des sucres fermentescibles lorsqu'il est souhaité, il est possible d'ensemencer le moût à mi fermentation avec des levures comme la CHP ou la FB. Il faut alors acclimater au préalable pendant une nuit ces levures bonnes finisseuses dans un milieu composé de 2/3 d'eau et de 1/3 de vin ou d'un volume identique d'eau et de vin.

### Dose d'utilisation :

Vins blancs	20 – 30g/hL
-------------	-------------

**Mode d'emploi :**

Diluer la dose nécessaire de **Genesis Native** dans 20 fois son poids d'eau à 30°-35°C (dose : 25 à 35g/hl de moût à fermenter).

Une fois la dilution obtenue, ajouter les levures naturelles sélectionnées puis mélanger doucement.

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**