

**Sécurité
fermentaire
et arômes
variétaux**

Levuline **Synergie**

Saccharomyces cerevisiae

Levures naturelles sélectionnées

La Synergie associe deux levures, la C19 (souche T19) et l'ALS (souche EG8-BW15), réputées pour leur caractéristique fermentaire et leur contribution aromatique dans les vins blancs et rosés. En se succédant au cours de la fermentation, elles permettent l'élaboration de vins 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/L% alcool)
- Résistance à l'alcool : **élevée**
- Gamme de température de fermentation : 18 à 30°C

Propriétés œnologiques :

- Exigences nutritives faibles en azote assimilable
- Besoins importants en facteurs de survie (stérols et acides gras)
- Production d'acidité volatile : **faible** à moyenne (environ 0,20g/L eq H₂SO₄)
- Aptitude à **révéler les terpénols** (Muscat, Muscadelle, Sémillon) via ses activités β-glycosidases.

Les conseils de l'Œnologue :

L'utilisation du mélange de deux levures pour la fermentation d'une même cuve n'est possible que dans certaines conditions, à savoir :

- mélange de levures compatibles, que ce soit au niveau du facteur killer, de leurs exigences nutritives et de leur cinétique fermentaire.
- bonne hygiène de la cave. En effet, l'équilibre entre les deux levures est fragile.

L'écosystème que constitue le moût a une incidence importante sur l'expression de chacune des levures. Si la flore indigène est trop importante, elle détruira cet équilibre, et risque d'engendrer un problème fermentaire ou d'empêcher l'implantation des deux levures.

L'utilisation de la **Synergie** est à réserver à l'élaboration de vins blancs ou rosés, associée à l'emploi d'activateurs de fermentation ajoutés en fin de phase de croissance.

Dose d'utilisation :

Vins blancs et rosés	30g/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 min puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 min.

- 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