

Levure issue d'hybridation sélectionnée par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) de Colmar.

Finesse et expression aromatique des cépages blancs.

CHAMP D'APPLICATION

LEVULINE® ALS a été isolée sur les terroirs d'Alsace pour ses qualités fermentaires et son aptitude à révéler les arômes de certains cépages. Une fermentation autour de 18°C optimise la révélation des arômes variétaux.

LEVULINE® ALS permet notamment de :

- révéler les terpénols (Muscat, Muscadelle, Sémillon) via ses activités β -glycosidases ;
- révéler fortement des thiols, notamment 4MMP (Sauvignon Blanc, Riesling, Colombard, Gros Manseng, etc.) - cf figure 1 ;
- préserver un équilibre aromatique en faveur du géraniol et du linalol (fleur d'oranger, rose) – cf figure 2.

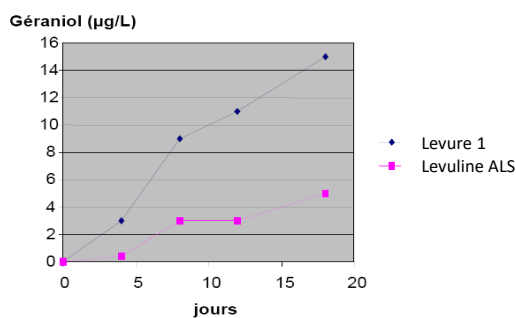


Figure 1 - Incidence de LEVULINE® ALS sur la durée de perception du thiol 4MMP (odeur de bourgeon de cassis/buis) du cépage Sauvignon (Faculté d'œnologie de Bordeaux), en comparaison avec 3 levures de référence

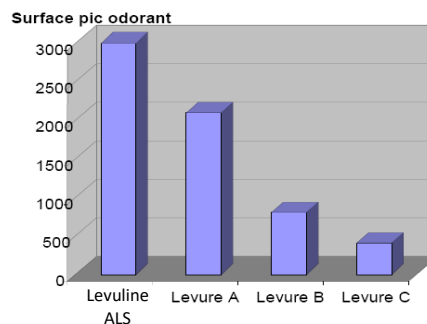


Figure 2 - Evolution des teneurs en géraniol (odeur de rose) d'un moût de Sauvignon fermenté par deux levures dont LEVULINE® ALS (Faculté d'œnologie de Bordeaux)

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae/kudriazevii*
- **Facteur Killer** : neutre vis-à-vis du facteur killer K2
- **Vitesse de fermentation** : rapide
- **Phase de latence** : 3 à 4 jours maximum
- **Résistance à l'alcool** : élevée (jusqu'à 17 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 15 à 25°C

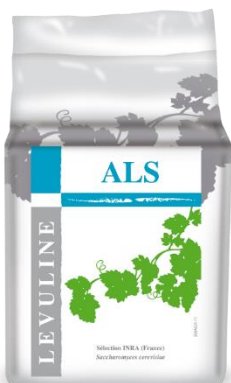
- **Besoins en azote** : faibles mais besoins importants en facteurs de survie (stérols et acide gras). L'utilisation de **GENESIS NATIVE®** en réhydratation est conseillée. La gestion d'apport de nutriments de type **HELPER®** est également importante à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique. A cette étape, il est également possible de pratiquer un remontage pour homogénéiser le contenu de la cuve et apporter de l'oxygène qui stimulera la production de stérols par la levure. Le maintien de la turbidité au-dessus de 100-150 NTU favorise aussi la présence de stérols
- **Production d'acidité volatile** : moyenne (environ 0,35 g/L eq H₂SO₄). Si le mode et les conditions d'emploi ne sont pas respectés, une production d'acidité volatile plus importante peut survenir dans les trois premiers jours de la fermentation alcoolique
- Son utilisation est subordonnée à un sulfitage supérieur à 5 g/hL
- **Sensibilité au cuivre** : sensibilité lorsque la teneur > 1 mg/L

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose : 20 - 25 g/hL

- Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35 - 37°C dans un contenant propre
- Mélanger délicatement puis laisser réhydrater 20 minutes
- Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage
- Incorporer le levain au moût avec un remontage d'homogénéisation
- La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes
- La réhydratation dans le moût n'est pas conseillée
- Dans des moûts à fort potentiel d'alcool (> 13 % vol.), l'apport du protecteur **GENESIS NATIVE®** au cours de la réhydratation est conseillé, à la dose de 30 g/hL

CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION



Sachet sous vide 0,5 kg - Carton 20 x 0,5 kg

Conserver dans un endroit **frais à 11°C maximum et sec jusqu'à 1 an** dans son emballage d'origine.

Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.

Utiliser rapidement après ouverture.

Recommandations :

- température de transport et de stockage à **4°C** idéalement, et jusqu'à 11°C sur une durée courte,
- l'exposition à une température supérieure à **20°C** ne peut excéder 3 jours.

Produit de Danstar
Distribué par :

OENOFRANCE

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA
Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenofrance.com

Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.