

Vitilevure BC

Assemblage de levures sélectionnées
Souches M 1157 et C 1108

DEMARRAGE RAPIDE ET FIN DE FERMENTATION ASSUREE

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ Très utilisée sur vins rouges structurés (Côtes du Rhône notamment), l'association **B + C participe à une bonne extraction de la couleur et des tanins.**
- ◆ **Descripteurs aromatiques** : les deux souches assurent la mise en valeur des arômes des cépages, respectant la typicité des vins.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèces** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex. *bayanus*) pour la souche C 1108 (B) et *Saccharomyces cerevisiae* pour la souche M 1157 (C).
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : supérieur à 15% en volume
- ◆ **Cinétique de fermentation** : la souche *Saccharomyces cerevisiae* a un temps de latence court et **assure le démarrage de la fermentation**. La souche *Saccharomyces cerevisiae galactose* – a un temps de latence plus long et **assure la fin de la fermentation**. Ces résultats, déjà connus, ont pu être démontrés grâce aux nouvelles techniques d'identification génétique utilisant l'électrophorèse en champs pulsés (1).
- ◆ L'utilisation de cette culture mixte est donc l'assurance d'une fermentation rapide, régulière et complète.

Figure 1 : Suivi de l'implantation des souches B et C lors de la F.A - lot n°1

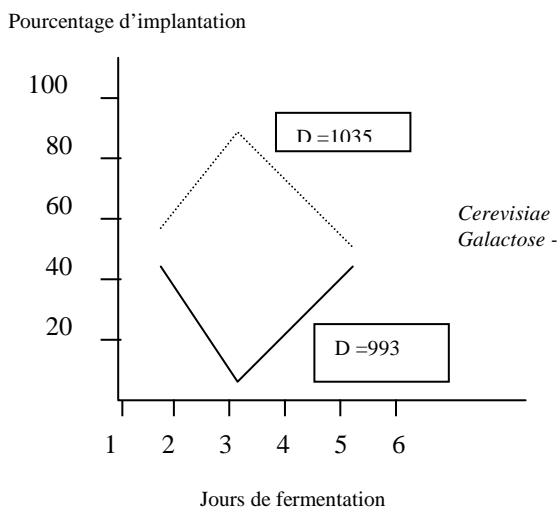
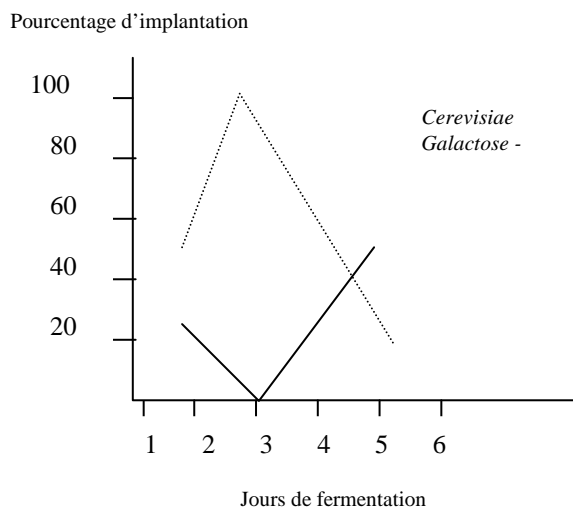


Figure 2 : Suivi de l'implantation des souches B et C lors de la F.A – lot n°2



PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,8 g de sucre par litre pour 1% d'alcool.
- ◆ **Production de SO₂** : très faible.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible (inférieure à 0,15 g/L H₂SO₄).
- ◆ **Production d'H₂S** : très faible à nulle.
- ◆ **Production de mousse** : généralement très faible.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) Etude de l'implantation d'une co-culture cerevisiae/bayanus sur un moût de Syrah dans Le levrage - C. Gerland et B. Vallart - Revue des Oenologues de Bourgogne - n°69, Septembre 93.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet 0.5 kg - carton 20 x 0.5 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ 3 mois à température ambiante (endroit frais et sec).
- ◆ Plus de 3 mois : de 2°C à 8°C.
- ◆ A utiliser dès ouverture