

La levure des vins de garde

Levuline **BRG**

Saccharomyces cerevisiae
Levure naturelle sélectionnée

La **BRG** a été isolée, sous la référence UP30Y5, sur les terroirs de Bourgogne par l'équipe du Pr Feuillat de l'IUVV de Dijon (Dépôt INRA/CLIB n°2009). Elle a été choisie par Oenofrance pour ses qualités fermentaires et l'expression aromatique et gustative qu'elle développe dans les grands vins de garde, rouges et blancs.

Elle libère beaucoup de mannoprotéines au cours de la fermentation alcoolique.

Caractéristiques microbiologiques :

- Neutre vis à vis du facteur killer K2
- Vitesse de fermentation : **rapide**
- Phase de latence : moyenne
- Rendement sucre/alcool : moyen (16,5 g/1% alcool)
- Résistance à l'alcool : **élevée** (jusqu'à 15 %)
- Gamme de température de fermentation : 18 à 35°C

Propriétés œnologiques :

- Besoins en azote assimilable : moyens
- Faible besoins en facteurs de survie (stérols et acides gras)
- Production d'acidité volatile : **faible** (de l'ordre de 0,15 g/l eq H₂SO₄)
- Libération importante de mannoprotéines : **action sur la texture des vins**

Les conseils de l'Œnologue :

La **BRG** possède un excellent comportement fermentaire qui lui garantit une bonne implantation dans les cuves. Pour obtenir une population importante de cellules en bonne santé, afin de réaliser une fermentation complète et sans production de composés soufrés de type H₂S, il faut bien gérer sa nutrition azotée, et vérifier le contenu en azote assimilable des moûts pour le corriger en ajoutant une source d'azote inorganique (phosphate ou sulfate d'ammonium) ou organique.

Il existe un effet synergique entre la température et la concentration en alcool des vins. Il convient donc de limiter la température de fin de fermentation afin de ne pas tuer les levures trop tôt, et permettre ainsi la consommation complète des sucres.

Dose d'utilisation :

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

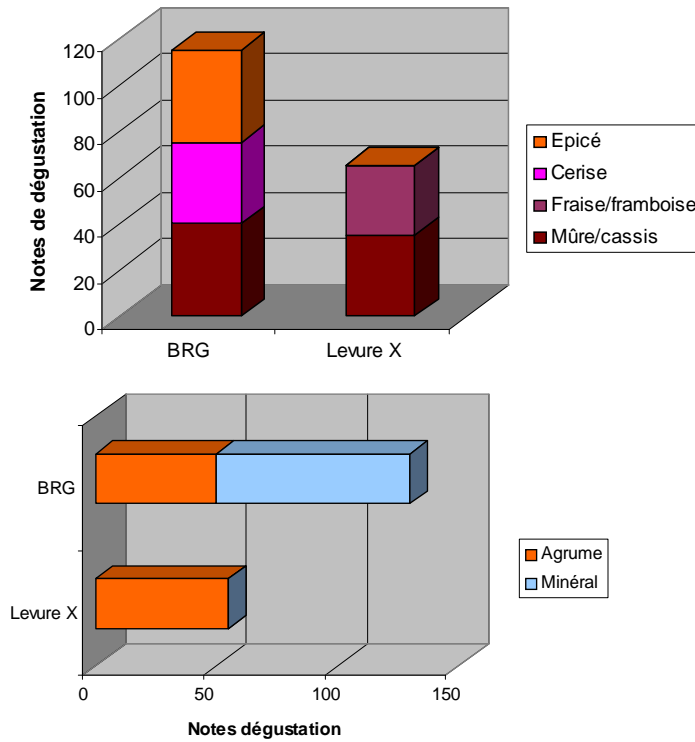
Mode d'emploi :

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

Des vins de garde complexes :

Comparaison de levures sur Chardonnay, millésime 1996 (source BIVB).



3 fév 10

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL

Comparaison de levures sur Pinot noir 1993 (source BIVB).