



avec VITILEVURE[®] SENSATION

Nouvelle levure très faiblement productrice de SO₂, H₂S et éthanal

UNE MÉTHODE DE SÉLECTION UNIQUE POUR DE TRÈS FAIBLES PRODUCTIONS DE SO₂, H₂S ET ÉTHANAL

Lallemand, l'INRA, le groupe ICV et Montpellier Supagro ont développé une méthode innovante de sélection de levures très faiblement productrices de SO₂, de composés soufrés négatifs et d'éthanal :

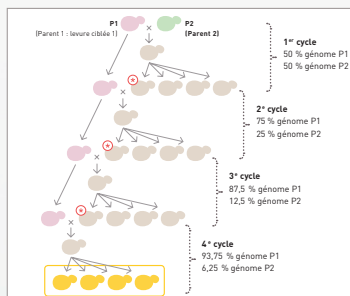
1. Identification des voies métaboliques et des bases génétiques impliquées dans la production de composés soufrés par la levure

- Croisement de deux souches : l'une fortement et l'autre faiblement productrice de ces composés.
- Analyse des souches « filles » au niveau phénotypique (quantité de SO₂ produit) et génotypique (cartographie de l'origine parentale des génomes).
- Rapprochement entre ces données et identification de deux régions du génome sur le chromosome 14 (SKP2 et MET2), directement liées au phénotype de production de SO₂, H₂S et éthanal (technique des QTL = *Quantitative Trait Loci*).

2. Obtention d'une nouvelle génération de levures, très faiblement productrices de SO₂, H₂S et éthanal

- Croisement entre une souche choisie pour ses intérêts œnologiques et une souche très faiblement productrice de composés soufrés.
- Régions QTL marquées pour un croisement plus rapide et plus précis (Brevet en instance PTC/IB220131050623).
- Nouvelle sélection issue de ce process :

VITILEVURE SENSATION



Parent 1 :
Levure choisie pour ses intérêts œnologiques.

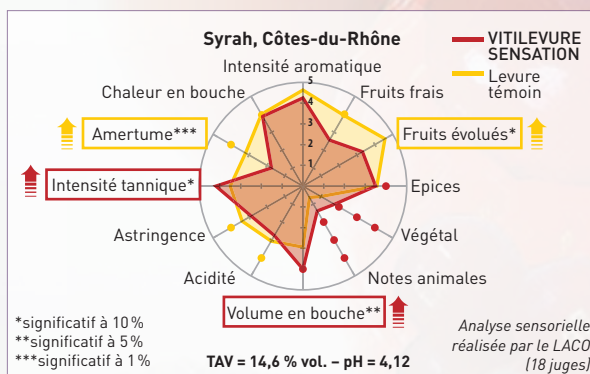
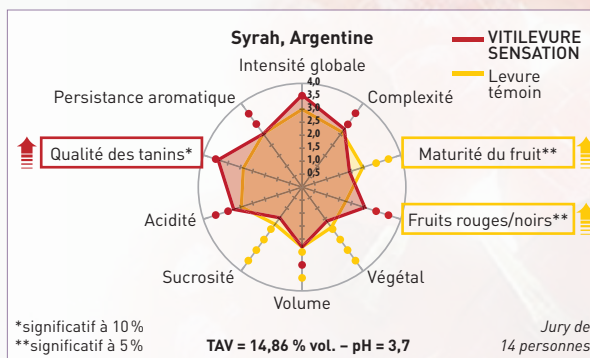
Parent 2 :
Levure très faiblement productrice de SO₂, H₂S et éthanal.

Optimisez le sulfitage

L'acétaldéhyde correspond à 50 % du SO₂ lié dans les vins rouges. Moins ce composé est présent dans un vin, plus le SO₂ ajouté va être efficace. **VITILEVURE SENSATION** est donc aussi un atout indéniable pour stabiliser son vin en ajoutant des teneurs plus modérées en sulfites.

DES VINS NETS ET INTENSES AUX ARÔMES FRUITÉS RENFORCÉS

VITILEVURE SENSATION permet la révélation des arômes variétaux, notamment de type fruits rouges et des norisoprénoides. Les vins vinifiés avec **VITILEVURE SENSATION** présentent plus de fruité et de fraîcheur.



VITILEVURE SENSATION

- Pour des vins rosés et rouges aux arômes variétaux nets
- Très faibles productions de SO₂, H₂S et éthanal
- Outil naturel pour optimiser votre sulfitage
- Très résistante à l'alcool (jusqu'à 16 % vol.)
- Bonne extraction de la couleur

Produit Danstar
distribué par
www.martinvalatte.com

MARTIN
VIALATTE