

VITI LEVURE®

Des levures de tempérament
au service de l'œnologie maîtrisée

YSEO (Yeast SEcurity Optimization) > Procédé de production développé par Lallemand qui permet d'obtenir des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques. Ce procédé optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les possibles risques de déviations organoleptiques.

Besoin en azote > Ce critère essentiel au bon déroulement de la fermentation alcoolique (FA) dépend du choix de la levure sélectionnée (plus ou moins consommatrice d'azote) et des conditions du moût (niveau d'alcool potentiel, état de la vendange, etc.).

Production SO₂ > Les levures indigènes sont susceptibles de produire des quantités élevées de SO₂. La plupart des levures sélectionnées du marché sont plus faiblement productrices de SO₂. Certaines levures sélectionnées ont une production quasi-nulle. Ce paramètre est fortement influencé par les conditions de FA (quantité de SO₂ initiale, température, choix de la nutrition azotée, etc.).

Production de glycérol > Le glycérol, principal sous-produit de la FA après l'éthanol et le CO₂, confère gras et rondeur au vin. Outre l'importance du choix de la levure, la production de glycérol est aussi étroitement liée à la teneur en alcool et à la température.

Production d'acidité volatile > Certaines sélections produisent moins d'acidité volatile que la moyenne, tout en restant très dépendante des conditions du milieu (teneur en sucre, état sanitaire, carences éventuelles, etc.).

Production d'acétaldéhyde > L'acétaldéhyde (ou éthanal) est majoritairement issu du métabolisme des levures, plus ou moins productrices de ce composé lors de la FA. Cette molécule très volatile est responsable des notes d'événements mais est également le principal élément combinant le SO₂. Plus la teneur en acétaldéhyde est faible, plus le sulfitage est efficace.

Compatibilité FML > Cette classification indique les levures plus ou moins propices à la réalisation de la fermentation malolactique (FML), aucune n'étant réellement limitante. Pas d'information : levures pour blancs ou rosés fruités où la FML n'est pas souhaitée.

Produits de Danstar, distribués par



www.oenotechnic.com

www.martinvialatte.com

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

	Effervescent	Blanc	Rosé	Rouge	T° optimale	Besoin en azote	Résistance à l'alcool	Production de SO ₂	Production d'H ₂ S	Production de glycérol	Production d'acide volatile	Production d'acétaldéhyde	Compatibilité FML
	●	●			8-32 °C	Faible	17 %	Faible	Faible	Moyenne	Faible	Faible	++
		●			15-25 °C	Moyen	13,5 %	Faible	Nulle	Moyenne	Faible	n.d.	+++
		●			15-32 °C	Moyen	14 %	Faible à moyenne	Nulle	Moyenne	Moyenne	Moyenne	+++
		●	●		15-25 °C	Moyen	13 %	Moyenne	Faible	Moyenne	Moyenne	Forte	+++
		●	●		15-25 °C	Moyen	13 %	Très faible	Faible	Moyenne	Faible	n.d.	
		●	●		14-25 °C	Moyen	15 %	Très faible	n.d.	Moyenne	Moyenne	Faible	
		●	●		15-18 °C	Faible	15 %	Moyenne	Très faible	Moyenne	Moyenne	Forte	
			●		15-32 °C	Faible	14 %	Faible	Très faible	Forte	Faible	n.d.	
			●	●	10-32 °C	Fort	15 %	n.d.	n.d.	Faible	Faible	n.d.	++
			●	●	15-32 °C	Faible	14 %	Faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	Faible	+++
			●	●	15-32 °C	Moyen	16 %	Faible à moyenne	Nulle	Moyenne	n.d.	n.d.	+++
			●	●	15-32 °C	Faible	15 %	Faible	Nulle	Moyenne	Faible	n.d.	+++
			●	●	15-32 °C	Fort	16 %	Quasi-nulle	Quasi-nulle	n.d.	Faible	Quasi-nulle	+++
			●	●	15-32 °C	Faible*	16 %	Moyenne à forte	Faible	Faible	Faible	Forte	++
			●	●	18-30 °C	Faible	17 %	Faible	n.d.	n.d.	Faible	n.d.	+++
			●	●	15-32 °C	Moyen	14 %	Faible	Nulle	Forte	Faible	n.d.	+++
			●	●	15-32 °C	Moyen à élevé	15 %	Faible	Faible à moyenne	Faible	Faible	n.d.	++
	●	●	●	●	15-32 °C	Moyen	15 %	Faible	n.d.	Forte	Faible	Faible	+++
	●	●	●	●	5-37 °C	Moyen	15 %	Faible à moyenne	Très faible	Moyenne	Moyenne	Moyenne	++
	●	●	●	●	15-32 °C	Faible	15 %	Très faible	Très faible à nulle	Forte	Faible	n.d.	++
	●	●	●	●	10-32 °C	Faible	17 %	Faible	Faible	Moyenne	Faible	Moyenne	++

* Attention aux rosés clarifiés et vinifiés à basse température - n.d. : non déterminé