



Révélez votre **terroir**

avec **VITILEVURE<sup>®</sup>**  
**SENSATION**

Nouvelle levure très faiblement productrice de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S et éthanal

**UNE MÉTHODE DE SÉLECTION UNIQUE  
POUR DE TRÈS FAIBLES PRODUCTIONS DE SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S ET ÉTHANAL**

Lallemand, l'INRA, le groupe ICV et Montpellier Supagro ont développé une méthode innovante de sélection de levures très faiblement productrices de SO<sub>2</sub>, de composés soufrés négatifs et d'éthanal :

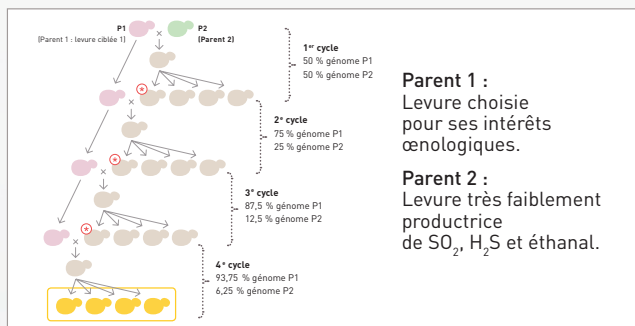
**1. Identification des voies métaboliques et des bases génétiques impliquées dans la production de composés soufrés par la levure**

- Croisement de deux souches : l'une fortement et l'autre faiblement productrice de ces composés.
- Analyse des souches « filles » au niveau phénotypique (quantité de SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S et éthanal (technique des QTL = *Quantitative Trait Loci*).

**2. Obtention d'une nouvelle génération de levures, très faiblement productrices de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S 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**

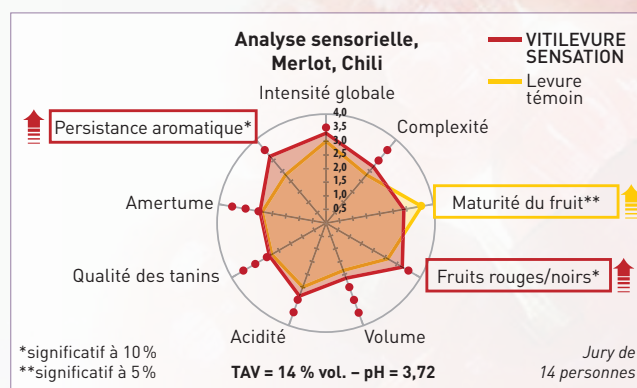


**Optimisez le sulfitage**

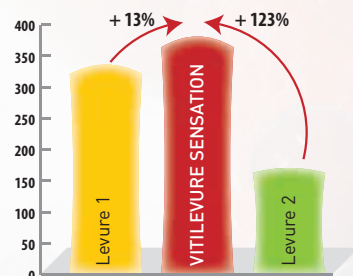
L'acétaldéhyde correspond à 50 % du SO<sub>2</sub> lié dans les vins rouges. Moins ce composé est présent dans un vin, plus le SO<sub>2</sub> ajouté va être efficace. **VITILEVURE SENSATION** est donc aussi un atout indéniable pour stabiliser son vin en ajoutant des teneurs plus modérées en sulfites.

**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.



**Somme des NUO\* - Intensité aromatique globale  
Cabernet Sauvignon, Argentine**



\*NUO = Nombre d'Unité Odeur mesuré sur les principaux esters et C13-norisoprénoides responsables des notes fruitées et florales

**VITILEVURE SENSATION**

- Pour des vins rosés et rouges aux arômes variétaux nets
- Très faibles productions de SO<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>S 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.martinvialatte.com](http://www.martinvialatte.com)

