

# Vitilevure GY

**Levure sélectionnée**  
**Souche L 2425**

## FRUITE ET SOUPLESSE DES VINS ROUGES

### CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **GY** a été sélectionnée sur le terroir du Beaujolais, elle a ensuite été testée sur cépage Gamay dans différents crus et Beaujolais AOC. Elle donne des vins aux arômes fruités intenses et variés, remarquables par leur équilibre et leur souplesse en bouche. Elle est particulièrement adaptée pour les vins élaborés à partir de grappes entières ainsi que pour les vins issus de cépages fins et destinés à une consommation dans les 2 ans. Elle convient aussi parfaitement pour les vins primeurs.
- ◆ Comparaison de 3 levures sélectionnées beaujolaises en cuves de 50 hL - Sicarex beaujolais - 1992 (2) - Résultats des dégustations.

|                           | <b>LSA 8</b> | <b>GY</b> | <b>LSA 9</b> |
|---------------------------|--------------|-----------|--------------|
| <b>BEAUJOLAIS VILLAGE</b> | 12,49        | 13,65 (a) | 11,98        |
| <b>BEAUJOLAIS AOC N°1</b> | 11,91        | 12,64     | 12,97        |
| <b>BEAUJOLAIS AOC N°2</b> | 13,62        | 13,94     | 13,45        |

(a) Résultat significativement supérieur.

- ◆ Comparaison de 2 levures dans 9 exploitations beaujolaises - Sicarex Beaujolais - 1993 (2).

|  | <b>LSA 9</b> | <b>GY</b> |
|--|--------------|-----------|
| <b>DUREE F.A. (jours)</b>                                | 8            | 8         |
| <b>DUREE FML (jours)</b>                                 | 26           | 24        |
| <b>pH</b>  | 3,53         | 3,54      |
| <b>ACIDITE TOTALE (gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L)</b>   | 3,27         | 3,21      |
| <b>ACIDITE VOLATILE (gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L)</b> | 0,18         | 0,23      |
| <b>INTENSITE COLORANTE</b>                               | 0,51         | 0,51      |
| <b>INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX</b>                      | 27,90        | 29,40     |
| <b>DEGUSTATION (Note/20) - 21 personnes</b>              | 14,2         | 14,2      |

### ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par la Sicarex Beaujolais (équipe de Mr Jean-Luc Berger) et choisie par Martin Vialatte Œnologie.

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** ..... : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Caractère killer** ..... : levure killer.  
C'est une propriété importante car les moûts du Beaujolais renferment de nombreuses levures killer. La **GY** s'implante donc très bien lors de son ensemencement.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** ..... : 14,6% d'alcool en volume (1).
- ◆ **Température de fermentation** : 15 à 32°C (croissance de 5 à 44°C).
- ◆ **Cinétique fermentaire** ..... : tous les essais réalisés en cuverie expérimentale (Château de l'Eclair - Sicarex Beaujolais) ou en cave ont montré une cinétique régulière et complète.

## PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** ..... : 16,7 g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume (1).
- ◆ **Production de SO<sub>2</sub>** ..... : faible, 15 mg/L sur milieu synthétique (1).
- ◆ **Production d'H<sub>2</sub>S** ..... : nulle.
- ◆ **Production de mousse** ..... : faible sur jus de raisin (1), aucun problème sur moût en cave.
- ◆ **Production d'acétaldéhyde** . : moyenne, 40 mg/L sur milieu synthétique (1).
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible, 0,2 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L sur milieu synthétique (1).

| Souches   | tém. | LSA2 | LSA3 | LSA4 | LSA5 | LSA6 | LSA7 | GY   |
|---|------|------|------|------|------|------|------|------|
| Beaujolais 1992<br>Acidité volatile<br>en fin FA (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L) | 0,26 | 0,20 | 0,33 | 0,25 | 0,23 | 0,25 | 0,19 | 0,23 |
| Beaujolais1993  | --   | --   | --   | --   | --   | --   | 0,18 | 0,23 |

Essais de différentes souches de levures en Beaujolais (2).

- ◆ **Production de glycérol** : moyenne, 4,7g/L sur milieu synthétique (1).

## MODE D'EMPLOI

- ◆ Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C.
- ◆ Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 20 minutes.
- ◆ Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût : il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage.
- ◆ Incorporer le levain au moût avec un remontage d'homogénéisation.  
La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet 0.5 kg - Carton 20 x 0.5 kg

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de cette levure sélectionnée ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ 3 mois à température ambiante dans un endroit frais et sec
- ◆ Plus de 3 mois de 2 à 8°C
- ◆ Emballage ouvert : utiliser rapidement

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1). Cuinier C. (ITV Tours) - Etude des caractéristiques microbiologiques et oenologiques d'une nouvelle souche de levure beaujolaise - juin 1994.
- (2). Berger J.L., Cottureau P. (Sicarex Beaujolais) - Etude du comportement de souches de levures beaujolaises sur différents terroirs - juin 1994.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.  
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.  
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.