

# Vitilevure SYRAH

Levure sélectionnée  
Souche MV 92081

## LEVURE SPECIFIQUE DU CEPAGE SYRAH

### CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **SYRAH** a été sélectionnée sur les meilleurs terroirs de **SYRAH** de la Vallée du Rhône. Elle exprime toutes les potentialités aromatiques de ce cépage sur les différents types de terroirs propices au développement de la **SYRAH** (2) (3). Elle préserve l'acidité et permet une extraction optimale et stable de la couleur.

### ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par le laboratoire de microbiologie de Martin Vialatte Oenologie en collaboration avec les laboratoires d'œnologie de la Chambre d'Agriculture de la Drôme et de l'Université du Vin de Suze la Rousse.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caractère killer**: la levure est neutre vis-à-vis du facteur killer. Elle s'implante donc très bien lors de son ensemencement et n'est pas gênée par d'éventuelles levures indigènes killer.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : 16% d'alcool en volume (1)
- ◆ **Température de fermentation** : 15°C à 32°C.
- ◆ **Cinétique fermentaire** : tous les essais réalisés en 1993 et 1994 ont montré un démarrage rapide et une cinétique régulière et complète (1), (2).

### PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,6g/L de sucre pour 1 % d'éthanol en volume (1).
- ◆ **Production de SO<sub>2</sub>** : très faible voire nulle, sur moût comme sur milieu synthétique (1).
- ◆ **Production d'H<sub>2</sub>S** : très faible voire nulle
- ◆ **Production de mousse** : assez faible (1).
- ◆ **Production d'acidité volatile** : assez faible, 0,1g/L à 0,15g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- ◆ **Production de glycérol** : élevée, 7g/L sur milieu synthétique (1), autour de 9g/L sur moût de **SYRAH**.

### DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20g/hL

## 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 ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

## CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ 3 mois à température ambiante (endroit frais et sec).
- ◆ Plus de 3 mois : de 2°C à 8°C.
- ◆ A utiliser dès ouverture

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1). Naud C. (ESTBA) , Gerland C. (Martin Vialatte Oenologie) - Isolement et sélection de levures spécifiques du cépage Syrah.- sept. 1994.
- (2). Bérenger M. (DNO Reims) - Essais de levures spécifiques au cépage Syrah en Côtes du Rhône méridionales et septentrionales - mai 1995.
- (3). Gerland C. (Martin Vialatte Oenologie), Dubois C. (IPV), Escudier J.L. (INRA) - Essais de levures spécifiques au cépage Syrah sur terroir méditerranéen - mars 1995.