

VITILEVURE EC1118

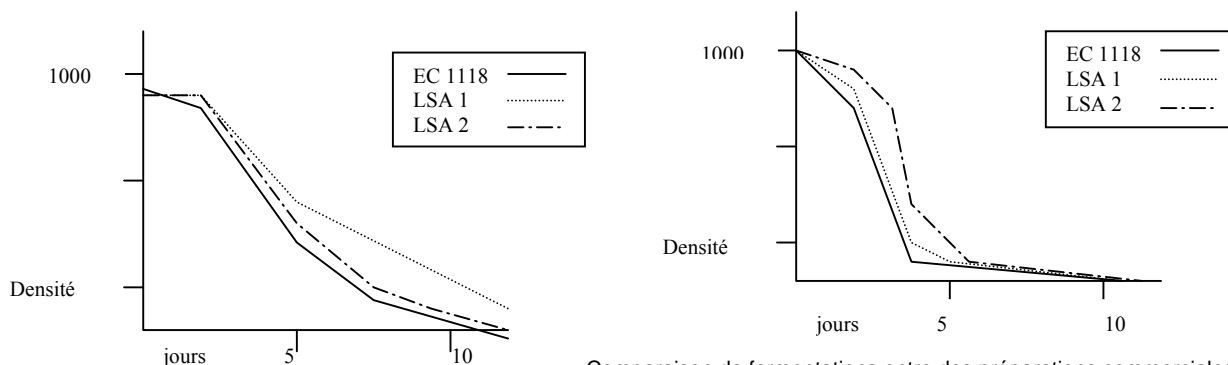
Levure sélectionnée

IMPLANTATION ASSUREE POUR UNE FERMENTATION RAPIDE

Par son caractère « Killer », son aptitude à fermenter vite à basse température comme à haute température, la **VITILEVURE EC 1118** est aujourd'hui une des souches les plus performantes dans une très large gamme d'applications.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ♦ **Caractère Killer** : l'implantation des levures sélectionnées dans le milieu à fermenter (moût ou vin) est la condition sine qua non de la réussite du levurage. De part son caractère « killer » **VITILEVURE EC 1118** est donc en position de force très nette pour assurer cette implantation, dominer ou inhiber les levures sauvages sensibles.
- ♦ **Cinétique de fermentation** : d'après plusieurs essais, **VITILEVURE EC 1118** est une des plus performantes parmi les préparations commerciales testées.
Cinétiques de fermentation (essais A et B sur moûts pour vin de base de champagne)

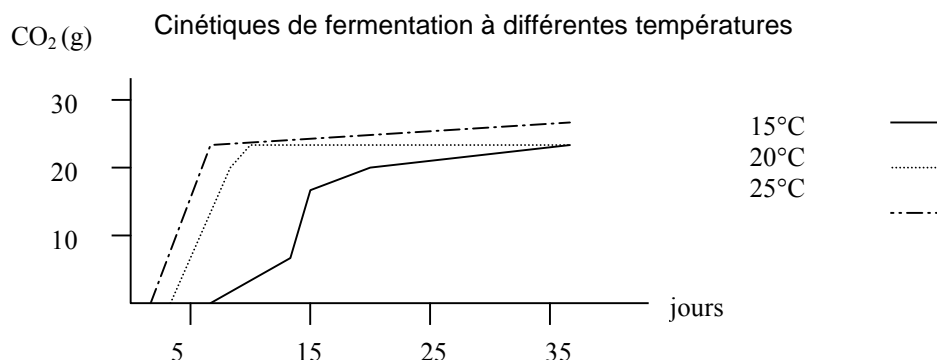


Comparaison de fermentations entre des préparations commerciales (dose 15 g/hl ; 500 l ; Riesling 82 - pasteurisé).

	VITILEVURE EC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Départ Ferment.(jours)	1.3	2.2	1.7	1.6	1.2
Durée Ferment. (jours)	8	10	15	9	10

Dans des conditions différentes, la souche EC 1118 s'est avérée très rapide.

- ♦ **Plage de température** : elle fermente bien à très basse température, même à 4°C, mais aussi à 15, 20 et 28°C.



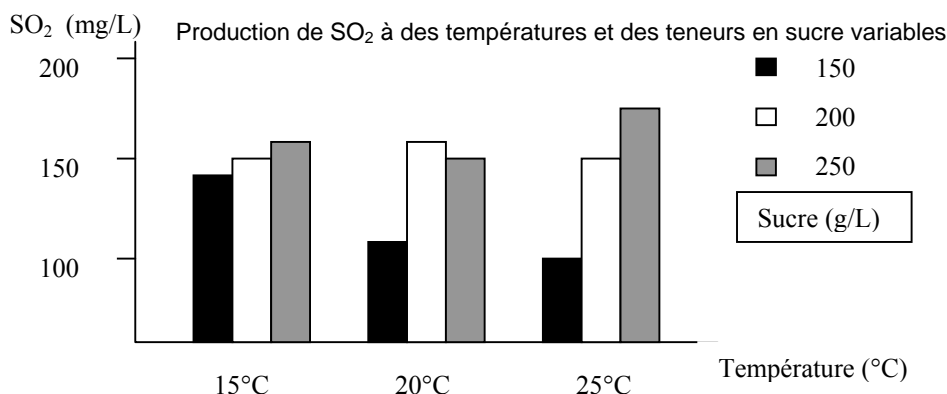
La plage de température acceptée est très large. Elle permet des applications aussi différentes que vinification et prise de mousse à basse de température, vinification à haute température (des essais non publiés ont montré qu'elle fermente même à 35°C).

- ◆ **Production d'acidité volatile** : moyenne de l'ordre de 0,22 g/L (H₂SO₄) et 0,31 g/l (acide acétique) (1, 2, 4)
- ◆ **Production de SO₂ et de produits combinant le SO₂** : en comparaison avec d'autres préparations commerciales (LSA), la production de SO₂ dans le moût et dans le milieu synthétique est moyenne. En revanche, les performances de la levure sont les meilleures du point de vue acétaldéhyde et pyruvate (124)

Production des produits combinant le SO₂ et de SO₂

Levain	Acétaldéhyde (mg/L)	Pyruvate (mg/L)	SO ₂ Total (mg/L)
EC 1118	9	14	25
LSA1	16	12	18
LSA2	17	21	25
LSA3	7	17	22
LSA4	10	15	15

La production de SO₂ est plus faible qu'avec la majorité des levures sauvages de Champagne. Il est important de noter que la production de SO₂ dépend de la température et de la teneur initiale en sucre du moût.



La faible production de SO₂ et de produits combinants est un avantage déterminant de cette levure dans tous les cas où les vins doivent subir une fermentation malolactique.

- ◆ **Production de H₂S** : **VITILEVURE EC 1118** produit moins d'H₂S que les autres préparations commerciales

H ₂ S (mm)	VitilevureEC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Riesling 82 (500 L)	17	27	55	46	57
Muller-Thurgau 81 pasteurisé	0	2	2	8	/
Muller-Thurgau 81 filtré	0	1	9	8.5	/

- ◆ **Production d'écume** : la formation d'écume est très faible par rapport à d'autres préparations commerciales aussi bien dans le moût qu'en milieu synthétique.

Écume (mL)	Vitilevure EC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Muller-Thurgau 81 (1) pasteurisé	40	360	180	/	/
Muller-Thurgau 81 (1) filtré	30	80	50	/	/
Riesling 82 (2)	8	8	15	9	10
Milieu synthétique	7	12	16	40	/

- ◆ **Qualités organoleptiques** : parmi trois préparations commerciales testées en vinification en blanc, sur vin de base pour le Champagne, **VITILEVURE EC 1118** arrive en tête du point de vue de la dégustation.

Résultats des dégustations au stade de fin de fermentation alcoolique (test de Kramer).

	Nombre de dégustateurs	Somme des rangs		
		EC 1118	LSA1	LSA2
Essai A	21	68	89	79
Essai B	22	64	98	95
Essai D	21	45	74	/

◆ Rendement sucre/alcool

A quantité égale de sucre initial en milieu synthétique, **VITILEVURE EC 1118** arrive en tête par rapport à la quantité d'alcool produit, soit 16,45 g de sucre par % d'alcool.

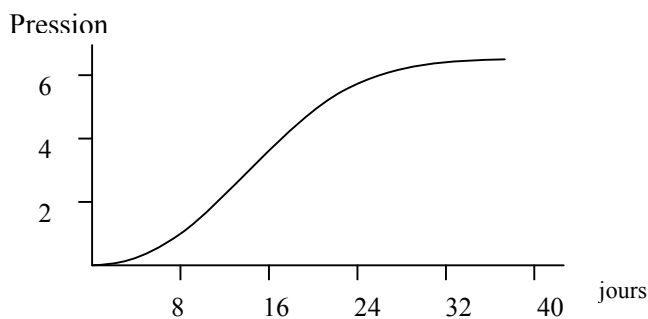
Dans le moût, elle utilise 16,8 g de sucre par % d'alcool. Le rendement alcoolique est constant en vinification à 15°C, 20°C et 28°C, même lorsque la concentration initiale en sucre du moût passe de 150 g/L à 200 g/L.

Rendement alcoolique par rapport à la température et au sucre initial

Sucre initial (g/L)	Température (°C)		
	15	20	28
150	16.96	17.12	17.18
200	16.72	16.82	17.02

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ Pour l'élaboration des vins de base, les données pratiques recueillies dans diverses régions de France montrent que cette souche est **active à basse température (4°C) comme à haute température (30°C et plus)**.
- ◆ En **reprise de fermentation** **VITILEVURE EC 1118** redémarre des fermentations à 15 % d'alcool avec 5 ou 6 g/L de sucre résiduel.
- ◆ **En prise de mousse** : une levure performante doit avoir une bonne vitesse de fermentation mais aussi la capacité de former un dépôt apte à une sédimentation rapide.
- ◆ Vitesse de fermentation sous pression : **VITILEVURE EC 1118** produit plus de 6 atmosphères en fin de fermentation dont plus de 2 atmosphères dans les deux premières semaines.



Cinétiques de fermentation sous pression.



- ◆ **Sédimentation** : elle est une priorité pour la décantation et le remuage. **VITILEVURE EC 1118** sédimente aussi bien que les autres préparations commerciales

Tableau : sédimentation

Riesling 82 (2)

	Vitilevure EC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Sédimentation	Très bonne	Normale	Mauvaise	Normale	Très bonne

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20 g/hL
- ◆ La bonne connaissance des conditions d'hygiène d'une part, et de la flore sauvage d'autre part, aide à déterminer la dose exacte à utiliser.
A noter que certaines utilisations nécessitent la préparation du pied de cuve : se référer aux conseils de l'œnologue.

MODE D'EMPLOI

Pour l'ensemencement des vins tranquilles

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.

Pour l'ensemencement des vins de base et des vins à basse température ou teneur en SO₂ élevée.

Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois son volume d'eau à 35-37°C.

Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 20 minutes.

Incorporer la réhydratation dans 10 à 20 fois le volume de moût, laisser fermenter 6 à 12 heures.

Déposer la réactivation sur le haut de la cuve

Pour la prise de mousse

Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, Température...). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre œnologue.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Boîte de 0,5 kg.

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages de **VITILEVURE EC1118**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **VITILEVURE EC1118** ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Tenir à température < 5°C
- ◆ Emballage ouvert ou rupture du vide : à utiliser rapidement.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- 1 - E. LEMPERLE : Ergebnisbereich zur vergleichenden Prüfung von Trocken - Reinzuchthefen, Staatliches Weinbauinstitut, 1982
- 2 - E. HIRTH & F. POTOSCHNIGG : Trockenhefen aus der Produktion 1982 und 1983 im Vergleich. Der deutsche Weinbau, 28/1983
- 3 - Integration of the yeast K1 Killer toxin gene into the genome of wine yeasts. R. DEGRE - LALLEMAND - MONTREAL - CANADA
- 4 - Dr E. LEMPERLE : Communication personnelle : Gärversuche 1987
- 5 - Expérimentation des clones « marqués » de levures oenologiques IGC - TOULOUSE - 1988
- 6 - Trockenreinzuchthefen im mehrjährigen Vergleich. Von A. SCHMITT, K. CURSCHMANN, R. MILTENBERGER und HJ KOHLER.

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.

