

VITILEVURE GY YSEO

Levure sélectionnée
Référence L 2425



FRUITE ET SOUPLESSE DES VINS ROUGES
produite suivant le procédé spécifique Lallemand YSEO

CHAMP D'APPLICATION

- ♦ La **VITILEVURE GY YSEO** a été sélectionnée sur le terroir du Beaujolais et 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.

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

(a) Résultat significativement supérieur.

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

	LSA 9	GY
DUREE F.A. (jours)	8	8
DUREE FML (jours)	26	24
pH	3,53	3,54
ACIDITE TOTALE (gH₂SO₄/L)	3,27	3,21
ACIDITE VOLATILE (gH₂SO₄/L)	0,18	0,23
INTENSITE COLORANTE	0,51	0,51
INDICE DE POLYPHENOLS TOTAUX	27,90	29,40
DEGUSTATION (Note/20) - 21 personnes	14,2	14,2

- ♦ Le **Procédé YSEO** est un mode de production des levures oenologiques novateur et unique mis au point par la recherche Lallemand.
- ♦ Le **Procédé YSEO** améliore la résistance et l'adaptation des levures aux conditions de fermentation alcoolique difficile assurant ainsi :
 - un départ en fermentation plus précoce et plus dynamique
 - une meilleure croissance cellulaire des levures
 - une augmentation de leur tolérance à l'alcool
- ♦ Le **Procédé YSEO** contribue également à la qualité des vins en permettant à une meilleure expression des arômes variétaux et en réduisant les risques de déviations organoleptiques :
 - amélioration de l'équilibre des vins avec plus de volume, de fraîcheur et moins de sécheresse et d'amertume en bouche
 - révélation de la typicité des arômes variétaux
 - réduction de la production des composés soufrés
 - réduction de la production d'acidité volatile...
- ♦ La **VITILEVURE GY YSEO**, produite suivant le procédé **YSEO**, bénéficie donc d'une

fermentation alcoolique optimisée : plus régulière, et mieux sécurisée.
La complémentarité « souche spécifique / cépage » est également améliorée avec une meilleure expression des arômes variétaux et un meilleur contrôle des arômes indésirables.

ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par la Sicarex Beaujolais (équipe de Mr Jean-Luc Berger).

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *chevalieri*.
- ◆ **Caractère killer** : **VITILEVURE GY YSEO** est une levure sélectionnée killer. C'est une propriété importante car les moûts du Beaujolais renferment de nombreuses levures killer. La **VITILEVURE GY YSEO** 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 SO₂** : faible, 15 mg/L sur milieu synthétique (1).
- ◆ **Production d'H₂S** : 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 H₂SO₄/L sur milieu synthétique (1).

Souches	tém.	LSA2	LSA3	LSA4	LSA5	LSA6	LSA7	GY
Beaujolais 1992	0,26	0,20	0,33	0,25	0,23	0,25	0,19	0,23
Acidité volatile en fin FA (gH ₂ SO ₄ /L)								
Beaujolais 1993	--	--	--	--	--	--	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 de **VITILEVURE GY YSEO**, permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de **VITILEVURE GY YSEO** 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.