

# LEVULINE®

## ALS®

Levure naturelle issue d'hybridation sélectionnée par l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) de Colmar.

Valorisation de l'expression aromatique des cépages blancs

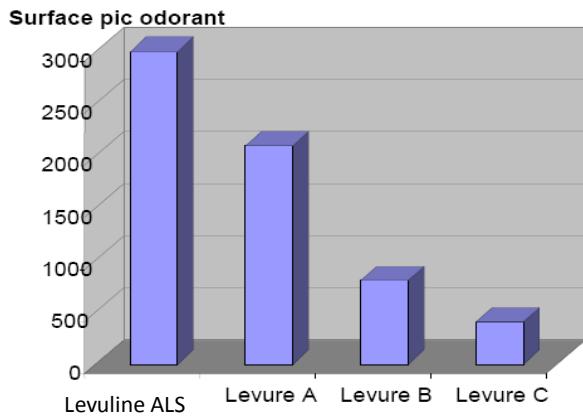
### ↔ CHAMP D'APPLICATION ↔

LEVULINE ALS a été isolée sur les terroirs d'Alsace pour ses qualités fermentaires et son aptitude à révéler les arômes de certains cépages.

### ↔ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET CÉNOLOGIQUES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae/kudriazevii*.
- Neutre vis à vis du facteur killer K2.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : 3 à 4 jours maximum.
- Résistance à l'alcool : élevée (jusqu'à 17%).
- Gamme de température de fermentation : de 15 à 25°C.
- Faibles besoins en azote assimilable mais besoins importants en facteurs de survie (stérols et acides gras). Ainsi la gestion d'apport de nutriments de type HELPER est importante à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique et il est également possible, à cette étape, de pratiquer un remontage pour homogénéiser le contenu de la cuve et apporter de l'oxygène qui stimulera la production de stérols par la levure. Le maintien de la turbidité au-dessus de 100-150 NTU favorise aussi la présence de stérols.
- Production d'acidité volatile : moyenne (environ 0,35g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Si le mode et les conditions d'emploi ne sont pas respectés, une production d'acidité volatile plus importante peut survenir dans les trois premiers jours de la fermentation alcoolique.
- Son utilisation est subordonnée à un sulfitage supérieur à 5g/hL.
- Exprime une sensibilité au cuivre (teneur > 1mg/L).



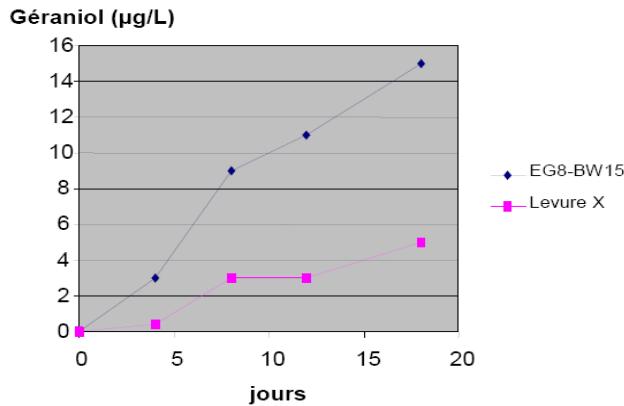


Incidence de la levure sur la durée de perception d'un thiol aromatique du cépage Sauvignon (Faculté d'oenologie de Bordeaux). Ce thiol possède une odeur de bourgeon de cassis/buis. LEVULINE ALS est comparée à 3 levures de référence.

D'un point de vue aromatique, LEVULINE ALS est reconnue pour :

- Révéler les terpénols (Muscat, Muscadelle, Sémillon) via ses activités  $\beta$ -glycosidases.
- Préserver un équilibre aromatique en faveur du géraniol (rose) et du linalol (fleur d'oranger, rose)
- Révéler fortement des thiols aromatiques (cépages Sauvignon, Riesling, Colombard, Gros Manseng, ...).

Pour les cépages aromatiques, une fermentation autour de 18°C optimise la révélation des arômes variétaux.



Evolution des teneurs en géraniol d'un moût de Sauvignon fermenté par 2 levures dont LEVULINE ALS (Faculté d'oenologie de Bordeaux). Le géraniol possède une odeur fleurie de rose.

### ↔ DOSE D'EMPLOI ↔

Vins blancs et rosés 20-25 g/hL

### ↔ MODE D'EMPLOI ↔

- Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C dans un contenant propre.
- Mélanger délicatement puis laisser réhydrater 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.
- La réhydratation dans le moût n'est pas conseillée.
- Dans des moûts à fort potentiel d'alcool (> 13% v/v), l'apport du protecteur GENESIS NATIVE au cours de la réhydratation est conseillé, à la dose de 20g/hL.

## ↔ CONDITIONNEMENT ↔

Sachet 0.5 kg - Carton 20 x 0.5 kg.

## ↔ CONDITIONS DE CONSERVATION ↔

Conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 3 ans dans son emballage d'origine.

Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.

Utiliser rapidement après ouverture.



Produit de Danstar, distribué par :

**OENOFRANCE**

**OENOFRANCE**  
79 avenue A.A. Thévenet  
BP 1031 – Magenta  
51319 Epernay Cedex – France  
Tel: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60  
[www.oenofrance.com](http://www.oenofrance.com)

*Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.*