



Reskue™

Une nouvelle écorce de levure œnologique sélectionnée pour absorber les inhibiteurs de la fermentation

Application

Le moût de raisin peut contenir des composés toxiques inhibiteurs qui affectent la viabilité des levures et l'activité fermentaire, se révélant ainsi responsables de fermentations alcooliques lentes ou bloquées.

Des composés toxiques tels que les acides gras à chaînes courte et moyenne (AGCCM) ont été souvent décrits pour leur action inhibitrice sur la fermentation alcoolique. C'est ainsi que les écorces de levure sont couramment utilisées pour éliminer ces AGCCM afin de permettre une fermentation complète et régulière.

Les résidus de produits phytosanitaires (fongicides, herbicides, insecticides) peuvent également sérieusement affecter la viabilité des levures et compromettre la fin de la fermentation. Des études récentes ont également montré qu'ils peuvent avoir un impact négatif sur la production d'arômes (notamment les esters) et le caractère fruité des vins (Noguerol-Pato et al, 2014).

ResKue™ est une écorce de levure œnologique sélectionnée, hautement caractérisée, tant au niveau des propriétés biochimiques que physiques, et possédant une capacité d'absorption élevée.

ResKue™ est un outil efficace pour éliminer les AGCCM et les résidus de produits phytosanitaires.

Résultats

Depuis 2006, la R&D Lallemand a mis l'accent sur une meilleure caractérisation des écorces de levure. Visant à augmenter la capacité d'absorption de nos écorces de levure, le travail de recherche a permis la sélection d'une levure œnologique et d'un procédé d'autolyse spécifique (Pradelles et al., 2009). La réhydratation préalable des écorces de levure a également été confirmée comme étape importante pour renforcer leurs capacités d'absorption.

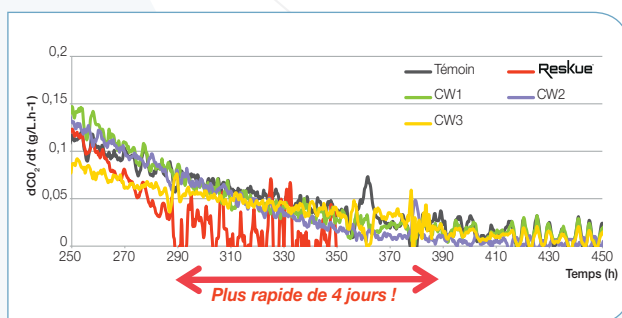


Figure 1 : Essai à échelle laboratoire, Chardonnay, France, 2012. Addition de différentes écorces de levure à 40 g/hL aux 3/4 de la FA. Impact sur la cinétique de la FA vers la fin de la fermentation.

En outre, une nouvelle méthode pour l'analyse de la composition biochimique des écorces de levure et l'évaluation de leur propriétés physiques a également été développée (Schiavone et al., 2014 et 2015).

Des expériences à l'échelle laboratoire et cave ont été réalisées pour tester la nouvelle écorce de levure œnologique sélectionnée, ResKue™, dans des conditions de fermentation alcoolique difficiles. Les résultats montrent que ResKue™ favorise des fermentations complètes et stables (Figure 1), grâce à la suppression des AGCCM et des résidus de produits phytosanitaires (Figures 2 et 3).

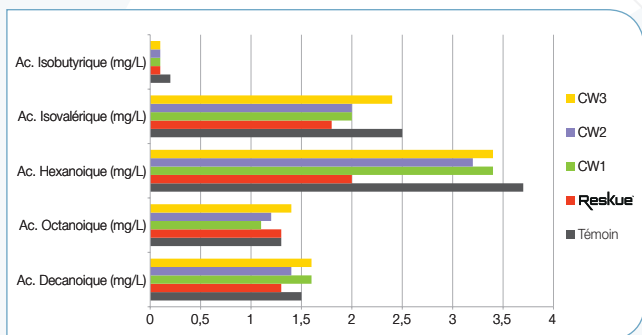


Figure 2 : Essai à échelle laboratoire, Chardonnay, France, 2012. Addition de différentes écorces de levure à 40 g/hL aux $\frac{1}{4}$ de la FA. Impact sur la teneur en AGCCM à la fin de la fermentation.

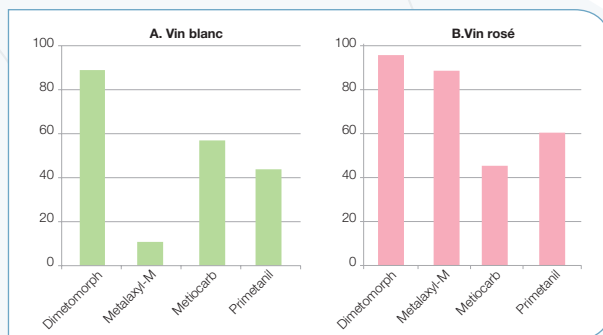


Figure 3 : Essais à l'échelle laboratoire, vin blanc (A) et rosé (B) contaminés avec plusieurs résidus de produits phytosanitaires, Espagne, 2013. Élimination des produits phytosanitaires (%) après addition de Reskue à 40 g/hL.

Dosage et mise en œuvre

- Le dosage recommandé est de 40 g/hL.
- Réhydrater l'écorce de levure œnologique spécifique avant l'addition au moût en suivant le protocole approprié : suspendre Reskue™ dans dix fois son poids d'eau à une température allant de 30 à 37 °C, mélanger, attendre 20 minutes et ajouter au moût à traiter en assurant une dispersion homogène dans l'ensemble du volume.
- Ajouter Reskue™ aux 2/3 de la FA pour éviter une fermentation lente.
- En cas de traitement curatif pour un arrêt de FA : traiter le moût bloqué avant le redémarrage.
- Le dosage maximum est de 40 g/hL.

Conditionnement et stockage

- Sacs de 1 kg scellés hermétiquement.
- Conserver dans un endroit sec en dessous de 25°C.

DISTRIBUÉ PAR :



Ce document contient les informations les plus récentes sur la connaissance de nos produits ; celles-ci sont donc susceptibles d'évoluer et ne constituent pas un engagement contractuel.

Jun 2015