

# CONSOMMATION D'ACIDE MALIQUE PAR LA LEVURE DE VINIFICATION

## *information technique*



### 1G/L D'ACIDE MALIQUE = 0,03% D'ALCOOL

La levure de vinification a la capacité de métaboliser l'acide malique pendant la fermentation. Cette consommation commence d'abord avec la diffusion de l'acide malique dans les cellules. Une fois dans les cellules, l'acide est décarboxylé en pyruvate puis en acétaldéhyde. Cet acétaldéhyde est ensuite réduit en éthanol. La consommation de 1g/L d'acide malique produit seulement une légère augmentation d'éthanol de 0,03% (v/v). La quantité d'acide malique consommée pendant la fermentation est spécifique à chaque souche.



### SOUCHE À HAUTE CAPACITÉ DE CONSOMMATION D'ACIDE MALIQUE

Des essais menés à l'Université œnologique de Bordeaux ont montré que Maurivin B consommait en moyenne jusqu'à 56% de l'acide malique au cours de la fermentation. Maurivin B est recommandée pour la vinification de cépages rouges dans le but de produire des vins structurés en exaltant les arômes variétaux. Les souches UCD 522 et Primeur ont une aptitude également à dégrader l'acide malique en consommant respectivement en moyenne 35% et 28%. Primeur est reconnu pour sa capacité à produire des vins jeunes avec des arômes fruités à dominante amylique. Maurivin UCD 522 est une souche polyvalente reconnue pour sa vigueur et sa neutralité par rapport au produit final.



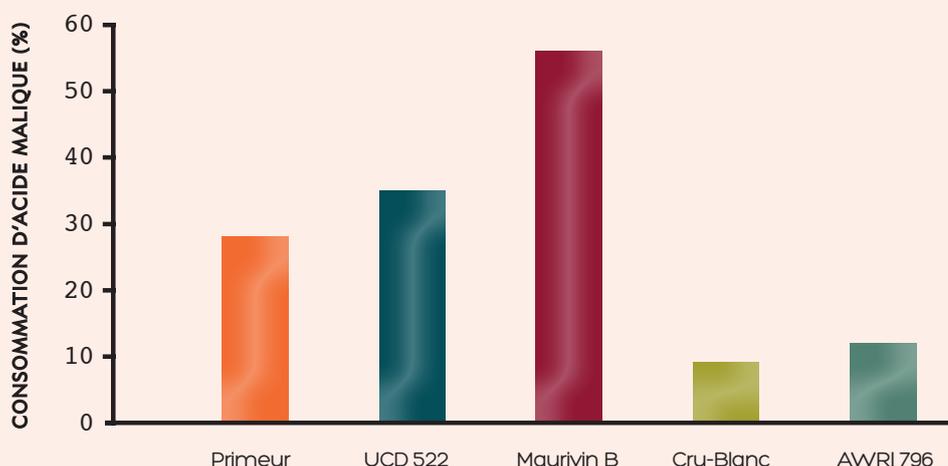
### COMMENT OBTENIR UN VIN PLUS EQUILIBRE?

Les vins produits dans certaines zones septentrionales peuvent contenir des teneurs élevées en acidité libérant ainsi une certaine agressivité et de l'amertume en bouche. Le fait de réduire la quantité d'acide malique grâce à l'utilisation de Maurivin B, Primeur ou UCD 522 peut contribuer à assouplir le vin. De plus, réduire la teneur en acide malique au cours de la fermentation peut avoir un impact direct sur la durée de la fermentation malo-lactique.



### LEVURES AYANT UNE FAIBLE CAPACITE A DEGRADER L'ACIDE MALIQUE

Il y a une demande accrue pour des souches de levure consommant de faibles quantités d'acide malique au cours de la fermentation alcoolique. Les souches AWRI 796 et Cru Blanc dégradent faiblement l'acide malique. Cru Blanc, avec sa capacité à améliorer la sensation de rondeur en bouche, est préconisée pour la fermentation du cépage Chardonnay en barrique. AWRI 796 est largement utilisée pour la production de vins rouges et blancs variétaux.



Les expériences ont été menées par le Professeur Aline Lonvaud de l'Institut du Vin de Bordeaux. Les essais ont été entrepris dans un jus de raisin commercial (rouge ou blanc) avec une concentration en sucre initiale comprise entre 200 et 210 g/L. Le taux d'inoculation était de 20g/L. Le jus a été stérilisé par filtration pour éliminer les contaminants microbiens, dont notamment les bactéries lactique. Les valeurs ont été obtenues dans des moûts spécifiques et ne doivent pas être considérées comme des valeurs absolues. La consommation d'acide malique peut varier en fonction des différents jus/moûts.