

LEVURE ET ARÔMES DE LA SYRAH

information technique



SOUCHES DE LEVURE ET ARÔMES DE LA SYRAH

Le cépage Syrah peut présenter différents profils aromatiques en fonction de la souche de levure utilisée. Les souches de levure Maurivin BP 725 et Maurivin AWRI 796 ont mis en évidence des arômes distincts à partir de différents lots du cépage Syrah de la "Hunter Valley" en Australie.



ARÔMES FRUITÉS ET AWRI 796

La Syrah fermentée avec la souche Maurivin AWRI 796 a donné des vins plus fruités exprimant des notes de mûre et de prune (voir diagramme ci-dessous). Ces vins présentaient par ailleurs une rondeur remarquable. Maurivin AWRI 796 est une souche recommandée pour élaborer des vins rouges variétaux. Cette souche est dotée d'une excellente capacité fermentaire, d'une forte tolérance à l'éthanol et est capable de produire une quantité importante de glycérol (voir la fiche technique attribut des souches Maurivin). Maurivin AWRI 796 a généralement un très mauvais rendement en éthanol (voir la fiche information technique sur le rendement en éthanol).



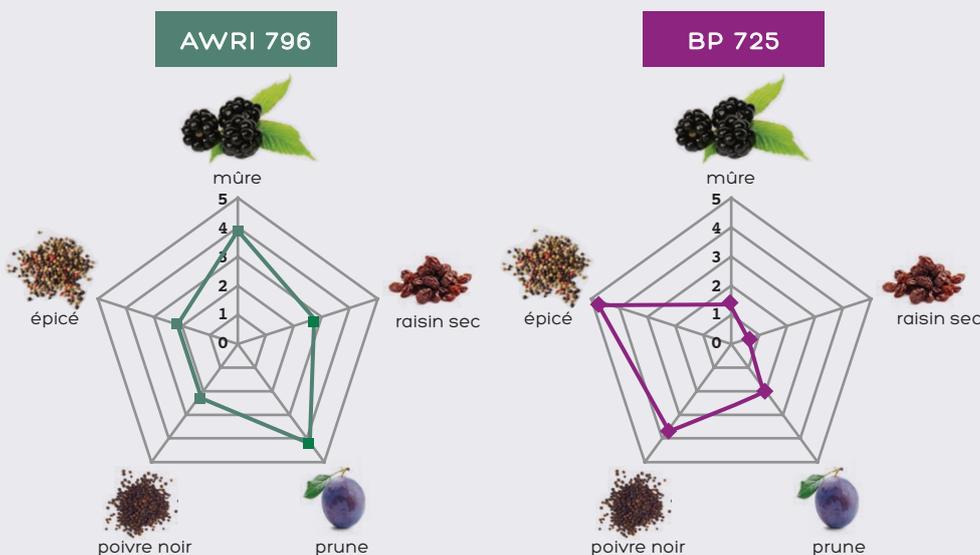
ARÔMES ÉPICÉS ET BP 725

Contrairement à Maurivin AWRI 796, les baies de Syrah fermentées avec la souche Maurivin BP 725 ont donné des vins aux notes épicées et poivrées (voir graphique ci-dessous). Ces vins ont présenté une couleur violette profonde confirmant que la souche Maurivin BP 725 a la capacité de renforcer l'extraction de la matière colorante et minimiser la perte de couleur au cours de la fermentation.



LIBÉRATION DES ARÔMES VARIÉTAUX DE LA SYRAH

Les souches de levure choisies peuvent jouer un rôle important dans la détermination des arômes et de la saveur du vin. AWRI 796 possède la capacité d'améliorer les arômes variétaux fruités tels que la mûre et la prune, tandis que BP 725 donne des vins poivrés et épicés.



Recherches menées par Thomas Walsh et le Professeur Geoff Skurray de l'Université Occidentale de Sydney. Les fermentations ont été effectuées à 25°C avec de la Syrah au Hunter Valley et une concentration en sucre au départ de 228g/L à un pH de 3,5. Les jus ont été stérilisés par filtration pour garantir que la fermentation ait lieu avec la souche inoculée. Un groupe de 13 juges experts en vin a évalué les vins selon des descriptifs communs d'arômes de la Syrah. Les résultats peuvent varier en fonction du jus de raisin/du moût.