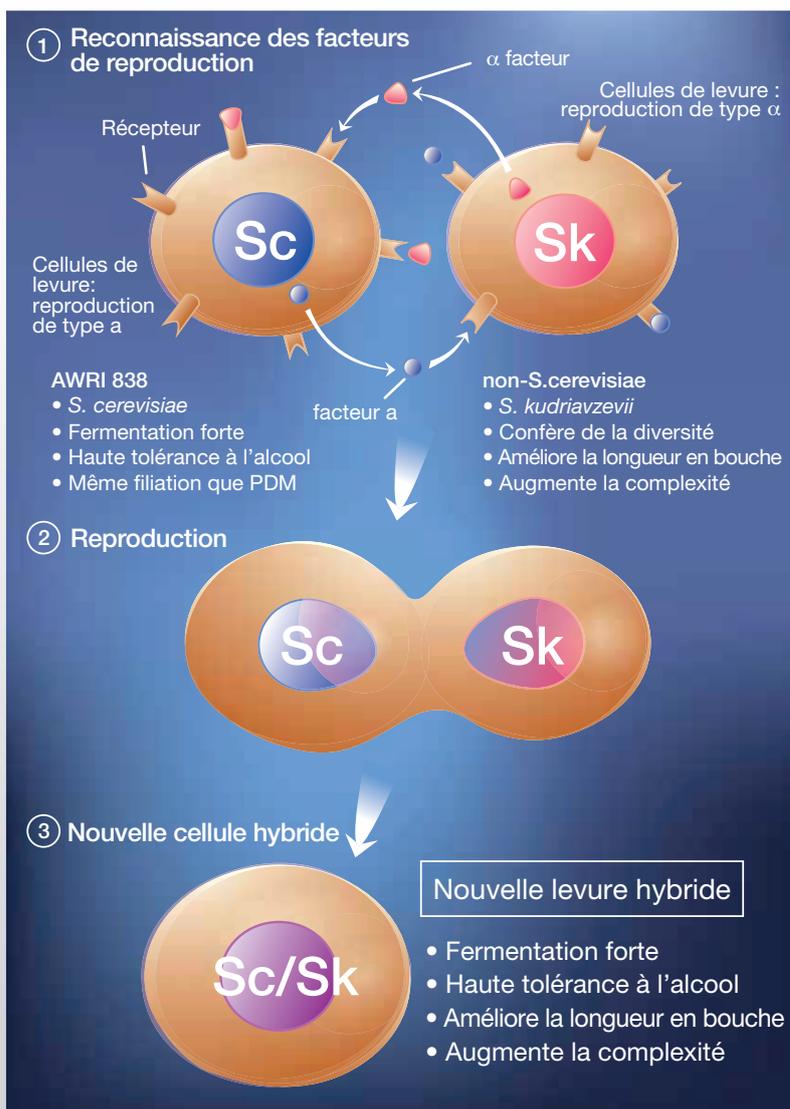


LEVURE HYBRIDE

information technique

AUGMENTER LA COMPLEXITÉ DU VIN ET LA LONGUEUR EN BOUCHE

Les vignerons sont généralement à la recherche d'outils pour augmenter la complexité et la longueur en bouche du vin. Il existe différents moyens pour que le vin puisse acquérir les caractéristiques souhaitées, tels que rajouter du vin de presse ou le vieillir avec des lies de levure. Ces processus peuvent prendre du temps et nécessiter une surveillance attentive. Il est aussi possible d'utiliser des intrants comme les tanins et les mannoprotéines. Cependant, les vignerons essaient déjà de réduire l'incorporation de plus d'intrants au processus de vinification. Quelle est la meilleure solution?



LA LEVURE HYBRIDE AJOUTE DE LA COMPLEXITÉ ET DE LA LONGUEUR EN BOUCHE

L'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien (AWRI) a développé de nouvelles souches de levure de vinification hybrides qui favorisent l'augmentation de la longueur en bouche et de la complexité du vin. Ces souches hybrides non OGM, appelées AWRI 1503 et AWRI Fusion, ont été générées en utilisant des techniques de reproduction conventionnelles similaires à celles utilisées pour générer de nouvelles variétés de plantes. Un exemple simplifié du processus utilisé pour AWRI 1503 est illustré à gauche.

LEVURE HYBRIDE

information technique

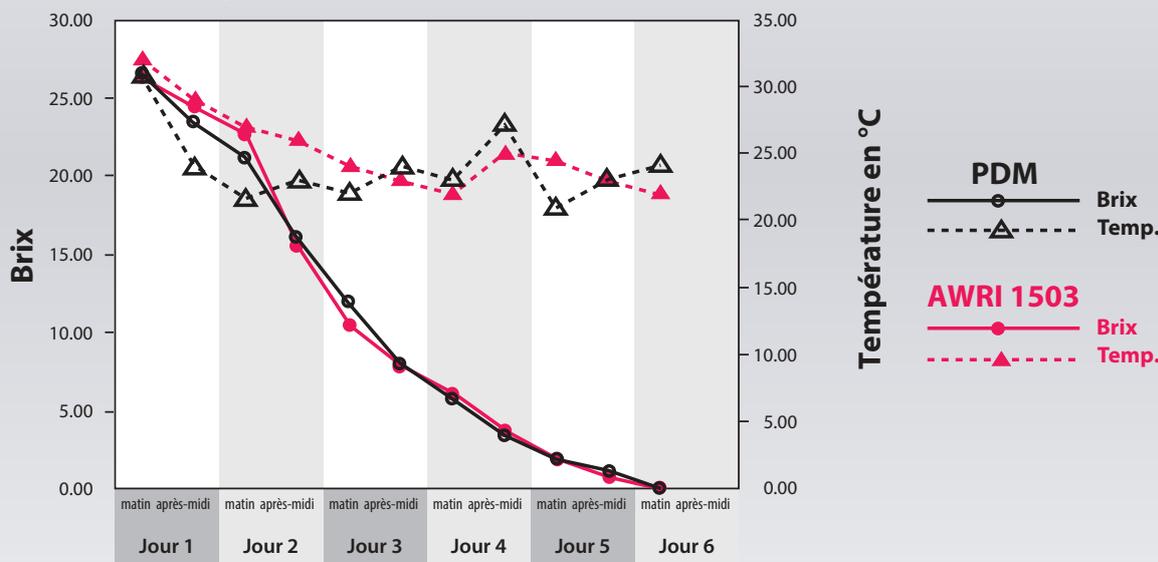
CHAQUE SOUCHE EST UNIQUE

Chaque souche hybride a des propriétés uniques, mais chacune procure au vin une complexité accrue et une longueur en bouche améliorée.

AWRI 1503 (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces kudriavzevii*)

AWRI 1503 a été initialement recommandée sur le cépage Chardonnay compte tenu de sa contribution aromatique importante avec des notes de fruits tropicaux, de citron, de noisette, de cire et en donnant une bouche généralement ample avec des notes minérales et en conservant la base acide. Plus récemment, AWRI 1503 a été testé très favorablement sur des cépages rouges (Syrah et Cabernet Sauvignon) donnant des vins très ronds et très concentrés en fruits. Cette souche hybride est très adaptée pour des vins dont on souhaite renforcer la complexité aromatique et la rondeur notamment pour des vins rouges jeunes. Un activateur de fermentation tel que Mauriferm Plus est recommandé sur des moûts faibles en azote et très clarifiés en particulier pour des moûts blancs.

Syrah de McLaren Vale, Australie



AWRI FUSION (*Saccharomyces cerevisiae* x *Saccharomyces cariocanus*)

Le profil aromatique de AWRI Fusion évoque la pêche, la poire, la nectarine, la violette, le citron/zeste, l'allumette, avec un côté crémeux et minéral, sur la base de vins élaborés lors d'un essai menée avec du Chardonnay fermenté en cuve et en barrique. Le palais est décrit comme complexe, plein de saveurs, serré, plus souple, et ayant des arômes qui persistent en bouche. Cette levure hybride semble bien adaptée à la création d'arômes complexes pour les vins blancs tels que le Chardonnay, le Colombard, le Pinot Gris et le Sémillon.