

# LEVURE NON PRODUCTRICE DE SULFURE D'HYDROGÈNE

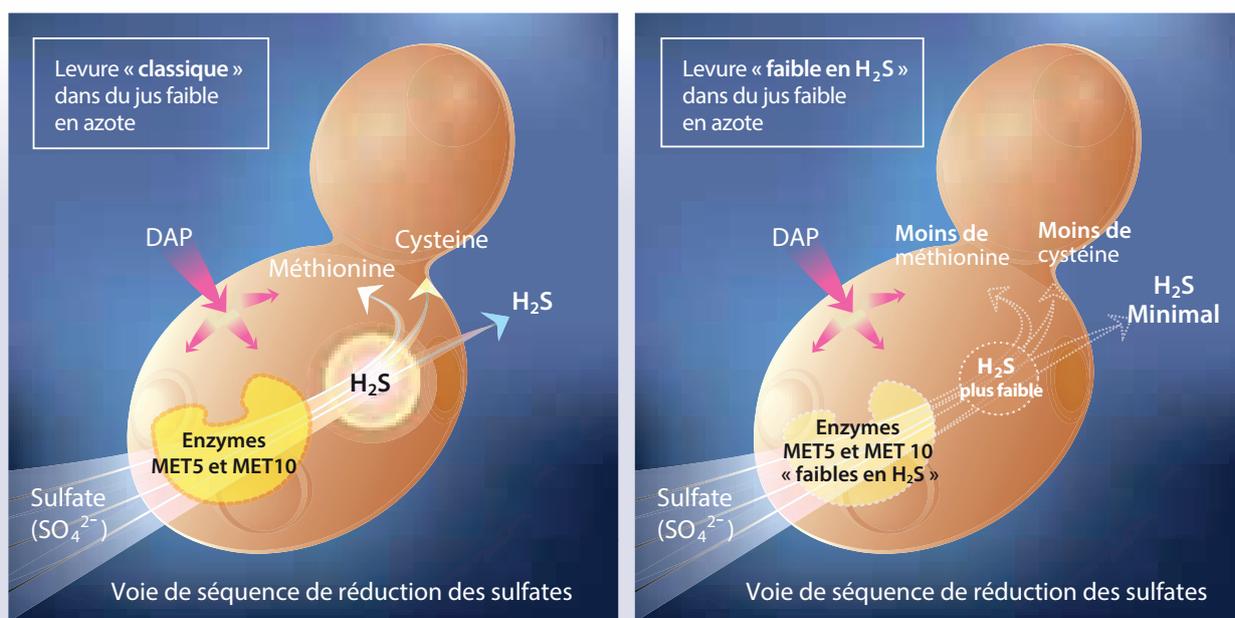
## information technique

### LE SULFURE D'HYDROGÈNE DANS LE VIN

La production de sulfure d'hydrogène ( $H_2S$ ) pendant la fermentation du jus de raisin est une caractéristique négative pour la qualité du vin. Cela peut être causé par la levure lorsque les sources d'azote disponibles nécessaires au métabolisme de la levure sont insuffisantes. Les vins contenant du  $H_2S$  sont déplaisants, ont une odeur d'œuf pourri et nécessitent un traitement au cuivre. Pour résoudre ce problème, les vignerons ajoutent du phosphate de diammonium (DAP) pendant la fermentation, même s'ils devront utiliser du cuivre pour enlever le  $H_2S$  du vin fini. Le  $H_2S$  ne réduit pas seulement la qualité du vin, mais de manière tout aussi importante, masque tous les arômes positifs du vin. Quelle est la meilleure solution?

### UNE LEVURE QUI ÉLIMINE LA PRODUCTION DE $H_2S$ DANS LE VIN

L'Institut de Recherche Viti-vinicole Australien (AWRI) et Maurivin ont développé de nouvelles souches de levure de vinification pour produire des quantités de  $H_2S$  indétectables pour le nez humain. Ces souches nouvelle génération, brevetées et non OGM appelées Maurivin Distinction et Maurivin Platinum, possèdent différentes variations au niveau des gènes codant le complexe de protéines de l'enzyme sulfure réductase, ce qui entraîne des souches de levure dotées d'une capacité de production de  $H_2S$  réduite. Ceci est illustré ci-dessous.



Il convient de noter que ces souches de levure ont une capacité réduite de production des acides aminés méthionine et cystéine. Cependant, ces acides aminés sont présents en quantité suffisante dans le jus de raisin pour garantir une croissance et un métabolisme normaux pendant la fermentation.

# SOUCHE NON PRODUCTRICE DE SULFURE D'HYDROGÈNE

*information technique*

## CHAQUE SOUCHE EST UNIQUE

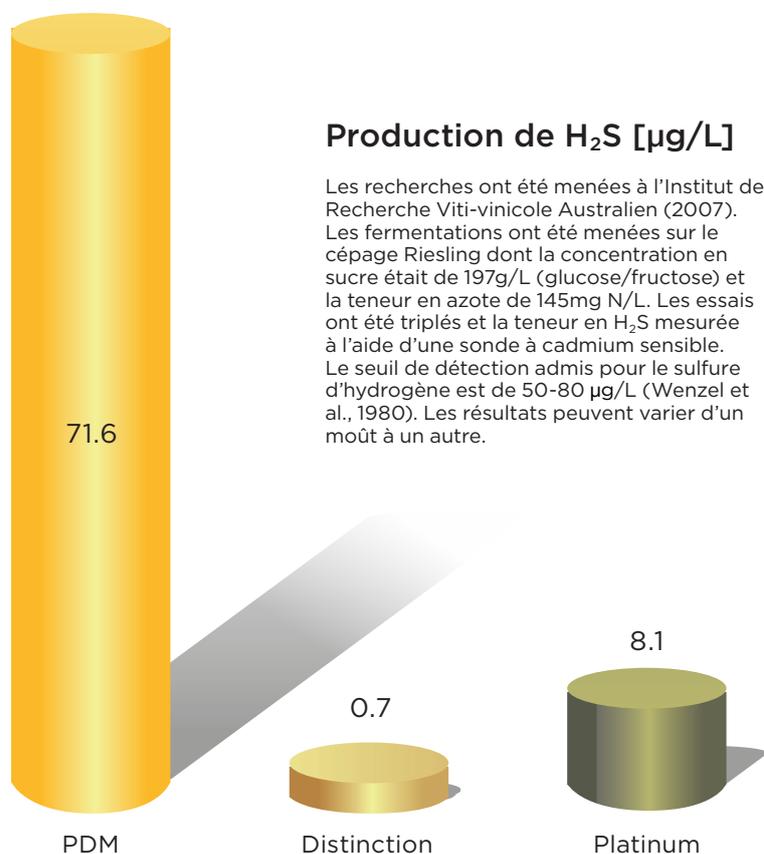
Chaque souche non productrice de H<sub>2</sub>S a ses propriétés propres. Cependant, elles présentent l'avantage pour le vinificateur d'éliminer la présence de H<sub>2</sub>S du vin donc de réduire l'usage de sulfate de cuivre (selon la quantité de composés soufrés du jus).

## MAURIVIN DISTINCTION

Distinction présente la caractéristique de rendre le vin totalement absent de caractères réduits. Des fermentations conduites sur des cépages tels que Pinot Gris et Chardonnay, Syrah et Cabernet ont produit des vins de grande qualité organoleptique présentant absolument aucun défaut au nez. Dans certains moûts blancs, cette souche peut produire des quantités importantes de SO<sub>2</sub> liés mais il faut noter qu'il n'y a pas d'augmentation associée de SO<sub>2</sub> libre. Aucune augmentation de SO<sub>2</sub> n'a été observée dans les jus de raisin rouge.

## MAURIVIN PLATINUM

Platinum est une souche robuste qui a la capacité unique d'éliminer les quantités de H<sub>2</sub>S pouvant être détectées par le nez humain et de diminuer d'autres caractères réducteurs de la vinification. Il en résulte une augmentation de composés aromatiques positifs dans le vin final. Contrairement à Distinction, Platinum n'a pas produit de grandes quantités de SO<sub>2</sub> libre ou combiné dans aucun jus de raisin testé. Platinum est donc adaptée à tous les cépages et styles de vins et est compatible avec la fermentation malolactique. Platinum peut aussi avoir tendance à produire des quantités d'acidité volatile plus bas comparé à PDM et Distinction.



page 2 sur 2