

## PROTECTION NATURELLE DE LA VENDANGE LORS DES ÉTAPES PRÉFERMENTAIRES

### APPLICATION

Depuis la récolte et jusqu'à la cuve ou au pressoir, les microorganismes responsables des déviations acétiques (comme *Kloeckera apiculata*) peuvent connaître une multiplication effrénée. Les risques s'amplifient dès lors qu'on réalise des macérations préfermentaires, notamment en cas de températures pas assez basses (>10°C) ou sur des durées importantes.

L'Institut Français de la Vigne et du Vin a sélectionné GAÏA™, une levure *Metschnikowia fructicola* sans pouvoir fermentaire pour lutter contre cette flore néfaste. Elle permet ainsi d'occuper la niche écologique en limitant les déviations et le risque de départ en fermentation alcoolique trop précoce. C'est tout naturellement que GAÏA™ se révèle un outil majeur de limitation des sulfitages préfermentaires, soit en utilisation à l'encuvage, soit employée à des stades plus précoces (benne à vendanger). Elle facilite aussi l'implantation des levures *S. cerevisiae* sélectionnées et inoculées ensuite pour conduire la fermentation.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Espèce: *Metschnikowia fructicola*.
- Facteur Killer : K2 actif.
- Résistance à l'alcool : très faible.
- Résistance au SO<sub>2</sub> : 50 mg/L de SO<sub>2</sub> total.
- Résistance aux pH bas : au moins jusqu'à pH 3.0.
- Température optimale pour utilisation en macération : 8 à 16°C (si préfermentaire à froid, 8 à 12°C).
- Pouvoir fermentaire : très faible.
- Levures revivifiables : > 10 milliards de cellules/g.
- Pureté microbiologique : moins de 10 levures sauvages par million de cellules.
- Pouvoir d'implantation : élevé.
- Pouvoir de multiplication : élevé.
- Pouvoir de compétition : élevé.
- Pas de production de métabolites indésirables (notamment acidité volatile).
- Nécessite l'utilisation séquentielle d'une levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour la réalisation de la fermentation alcoolique.

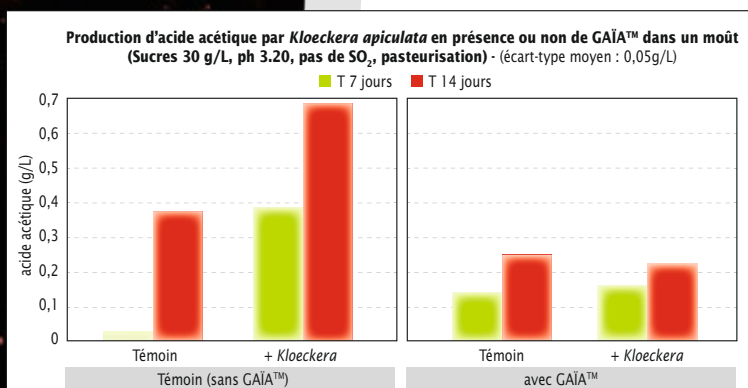
### ÉTAPES PRÉFERMENTAIRES

#### CONTRÔLER LE VIVANT PAR LE VIVANT

*Kloeckera apiculata* (ou *Hanseniaspora uvarum*) est un microorganisme capable de produire jusqu'à dix fois plus d'acide acétique que les levures œnologiques *Saccharomyces cerevisiae*. Cette levure d'altération est fréquemment responsable

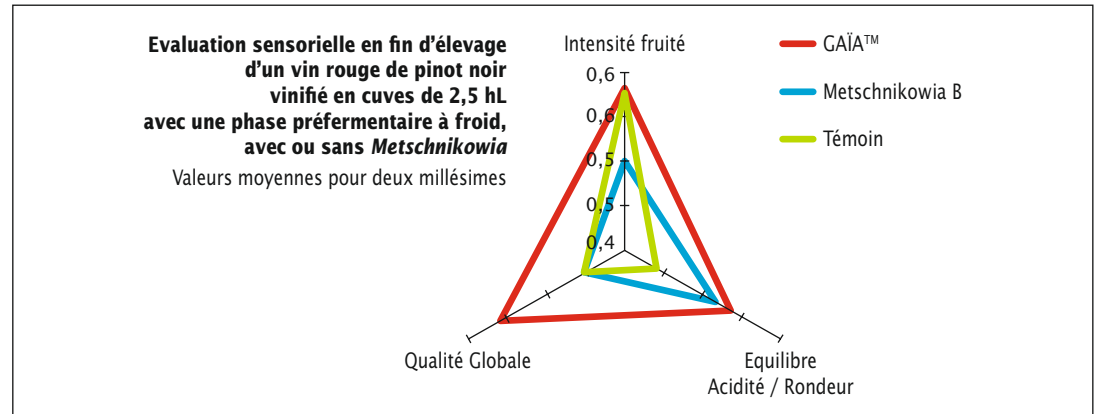
de déviations acétiques en situation de macération préfermentaire. Si l'utilisation de SO<sub>2</sub> permet effectivement d'en limiter le développement, elle nécessite parfois d'en arriver à des doses importantes pour abaisser le risque à un niveau acceptable. En absence de SO<sub>2</sub>, la situation est bien évidemment d'autant plus aléatoire.

En présence de GAÏA™, la population de *Kloeckera* initiale est contenue et se développe peu pendant la phase préfermentaire. En conséquent, les teneurs en acide acétique restent très faibles comparativement au témoin contaminé par *Kloeckera* mais non protégé par GAÏA™.



## PROFIL SENSORIEL

GAÏA™ a été sélectionnée parmi d'autres levures du genre *Metschnikowia* pour sa totale innocuité à l'égard des qualités organoleptiques du vin. Elle permet ainsi d'en améliorer l'expression sensorielle en en préservant la pureté.



## MODE D'EMPLOI

- Dose d'emploi : 7 à 20 g/hL, à adapter selon le moment d'utilisation et le niveau de risque de contamination microbienne (lui-même fonction notamment de la durée des opérations, de la température, du pH, du niveau de maturité des raisins, de la quantité de SO<sub>2</sub> ajoutée).
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau de 20 à 30°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Agiter doucement puis laisser reposer 15 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemencer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.
- A stocker au froid (4°C) et au sec. Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

DISTRIBUÉ PAR :

Max Baldinger AG  
Alte Bahnhofstrasse 67  
5464 Rümikon  
[www.baldinger.biz](http://www.baldinger.biz)

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.