



ANCHOR NT116

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Oenobrand

Fournisseur/revendeur : Erbslöh SAS

Prendre contact avec un commercial :

erbsloeh.com/francais/contactez-nous/

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité sans caractéristiques particulières.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 15-20 g/hL

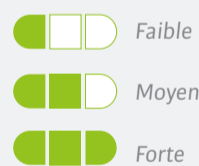
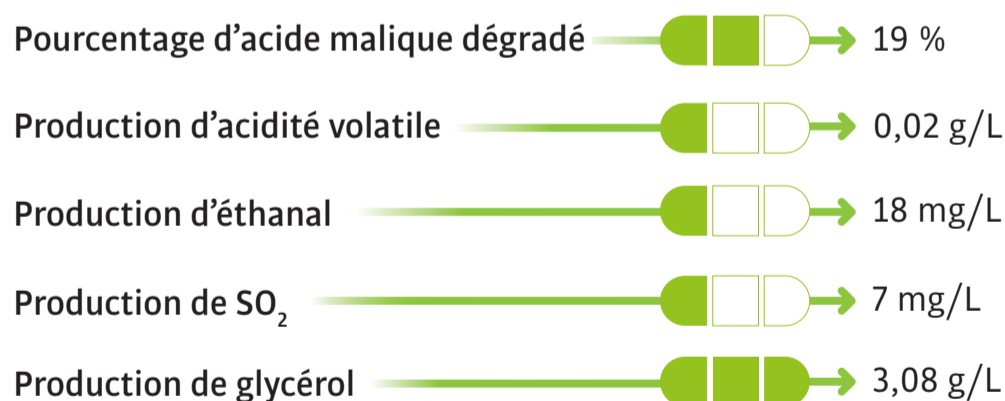
Utilisation : Fermentation optimale de 12 à 16°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Long (3,4 jours)

Vitesse de fermentation ** : Lente



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires

Alcools supérieurs
(Alcooleux)

★★★★☆

Acétate d'isoamyle
(Banane)

★★★★☆

Acétate d'hexyle
(Poire)

★★★★☆

2-Phényléthanol
(Rose)

★★★★☆

Acétate de 2-phényléthyle
(Régilisse / Rose)

★★★☆☆

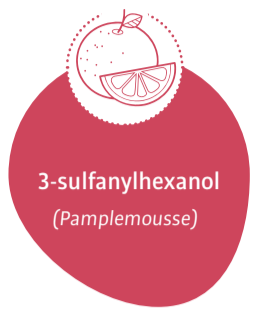
Esters éthyliques
(Hexanoate d'éthyle,
Octanoate d'éthyle,
Décanoate d'éthyle)

(Fruité)

★★★★☆

Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

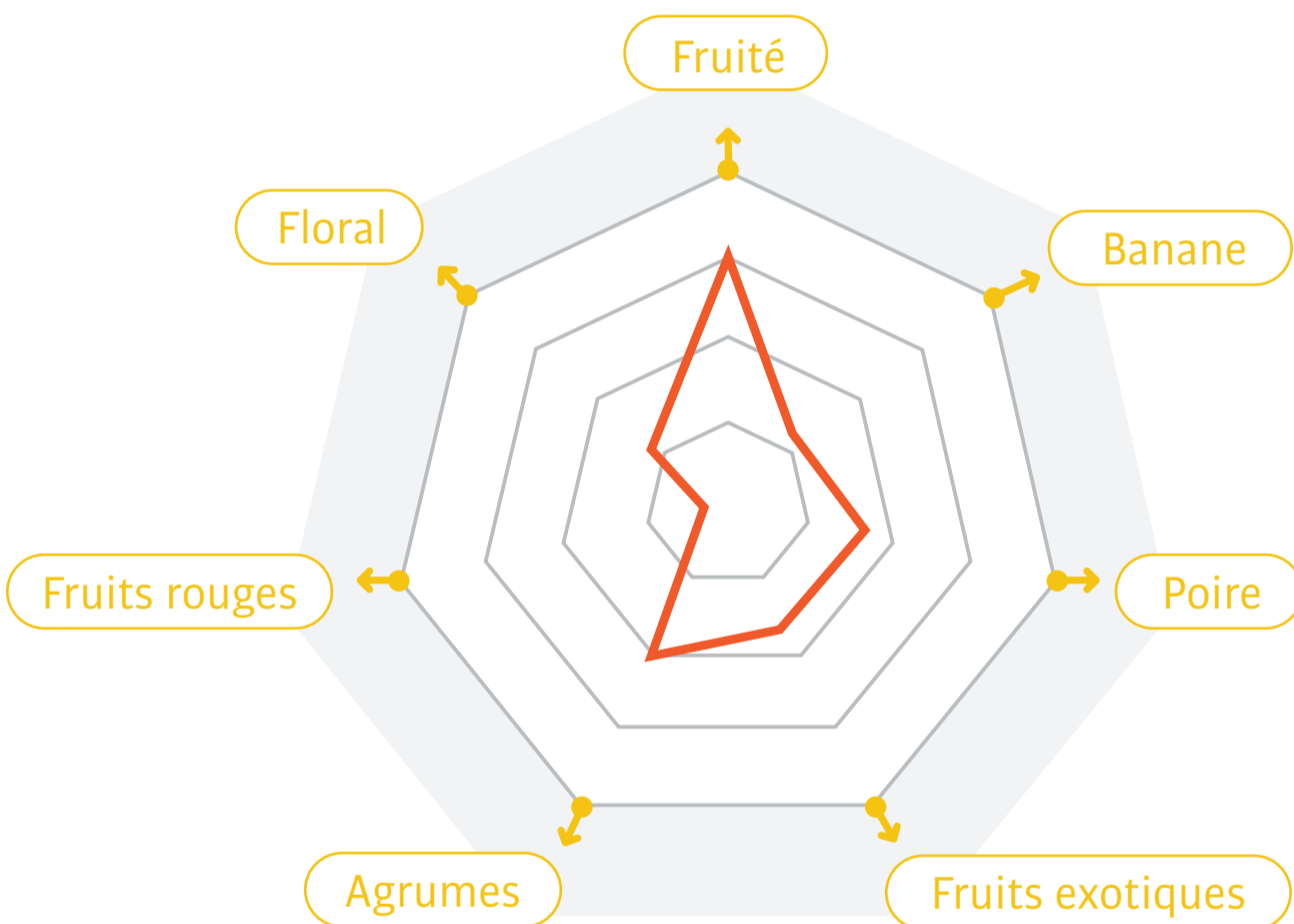
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

Anchor Nt 116



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).
- Fermentation lente

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





ANCHOR VIN 13

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Oenobrand

Fournisseur/revendeur : Erbslöh SAS

Prendre contact avec un commercial :

erbsloeh.com/francais/contactez-nous/

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre très fruité aux notes de fruits exotiques.
Fermentation rapide.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

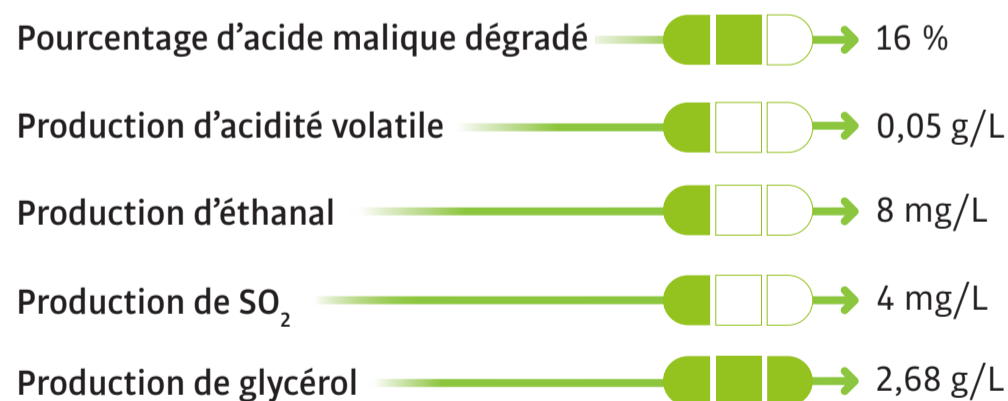
Utilisation : Fermentation optimale à partir de 13°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence* : Long (4 jours)

Vitesse de fermentation relative** : Rapide



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires

Alcools supérieurs
(Alcooleux)

★★★★☆

Acétate d'isoamyle
(Banane)

★★★★☆

Acétate d'hexyle
(Poire)

★★★★☆

2-Phényléthanol
(Rose)

★★★★☆

Acétate de 2-phényléthyle
(Régilisse / Rose)

★★★☆☆

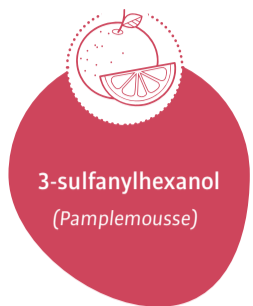
Esters éthyliques
(Hexanoate d'éthyle,
Octanoate d'éthyle,
Décanoate d'éthyle)

(Fruité)

★★★★☆

Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

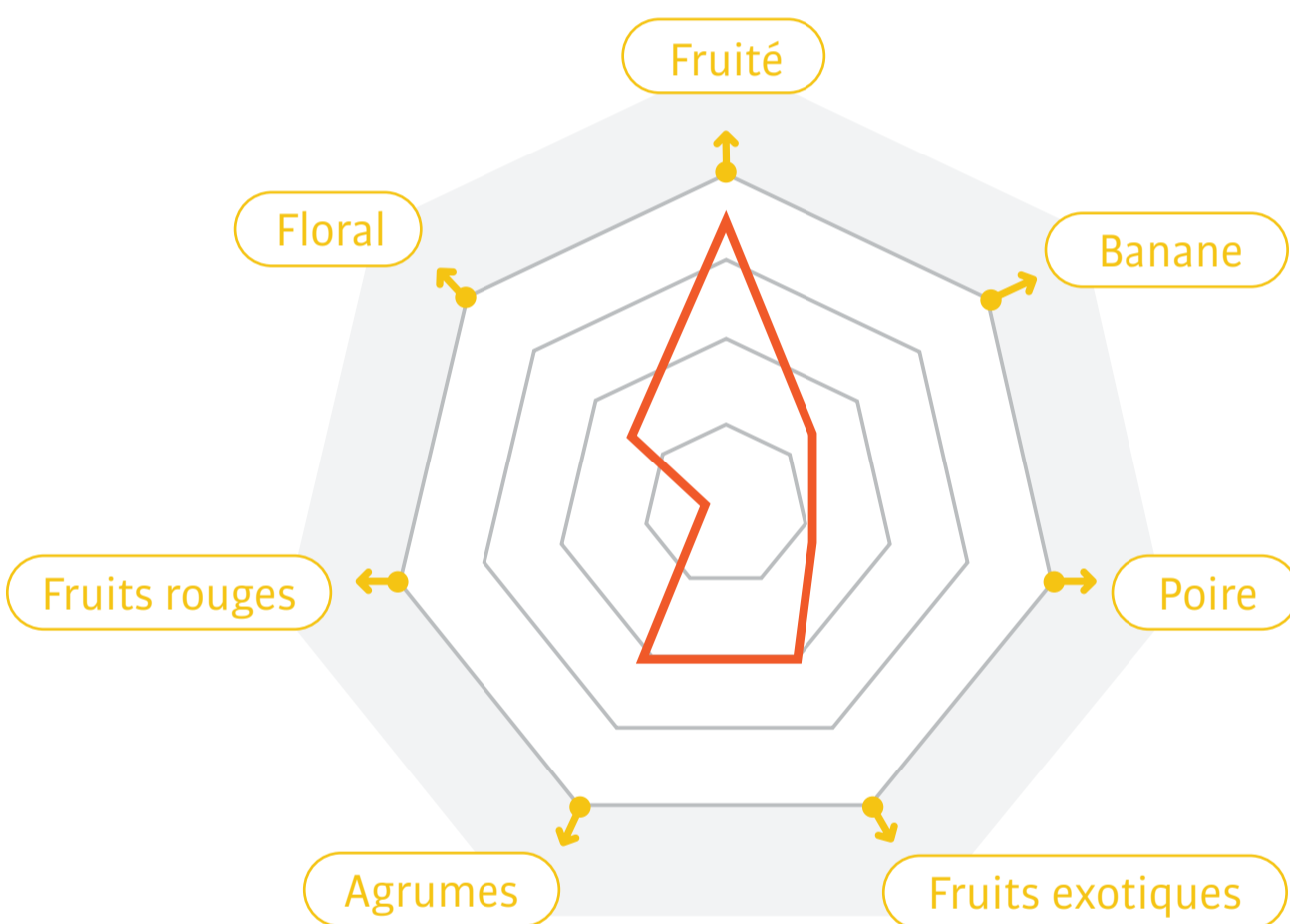
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

Anchor Vin 13



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





Excellence FTH

Saccharomyces cerevisiae

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre très fruité aux notes de fruits exotiques, d'agrumes, de fruits rouges et florales.
Production importante d'esters éthyliques.
Production importante d'esters d'acétate.

Fabricant : Lamothe Abiet

Fournisseur/revendeur : Devezé Biotech Œnologie

Prendre contact avec un commercial :

www.biotech-oenologie.fr

biotechoenologie@orange.fr

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

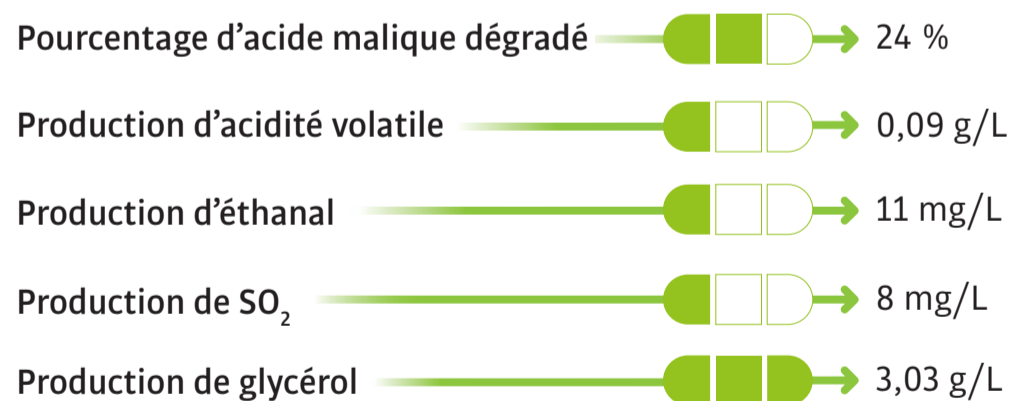
Utilisation : Fermentation optimale à partir de 13°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Long (3,3 jours)

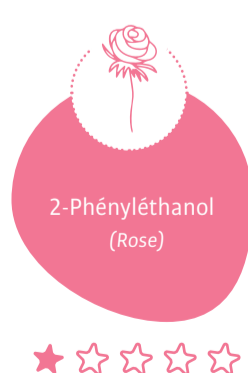
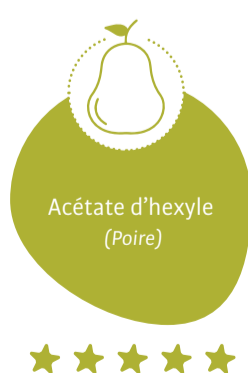
Vitesse de fermentation relative ** : Lente



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

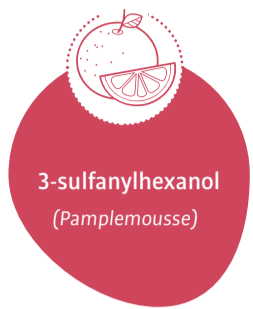
** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

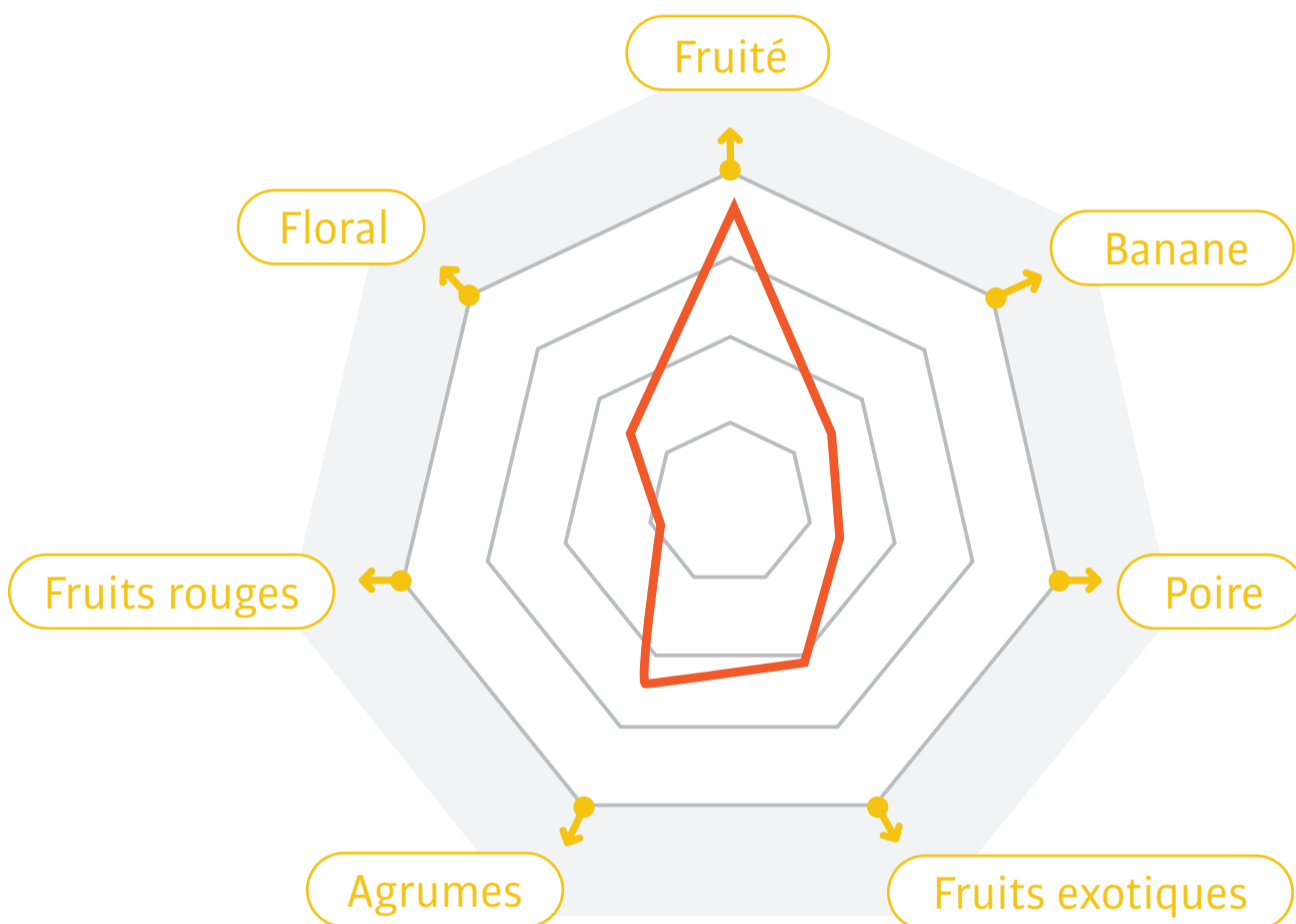
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

Excellence FTH █



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).
- Fermentation lente

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





Excellence TXL

Saccharomyces cerevisiae

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre très fruité aux notes d'agrumes et de fruits rouges.
 Fermentation rapide.
 Production importante d'esters éthyliques.

Fabricant : Lamothe Abiet

Fournisseur/revendeur : Devezé Biotech Œnologie

Prendre contact avec un commercial :

www.biotech-oenologie.fr

biotechoenologie@orange.fr

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

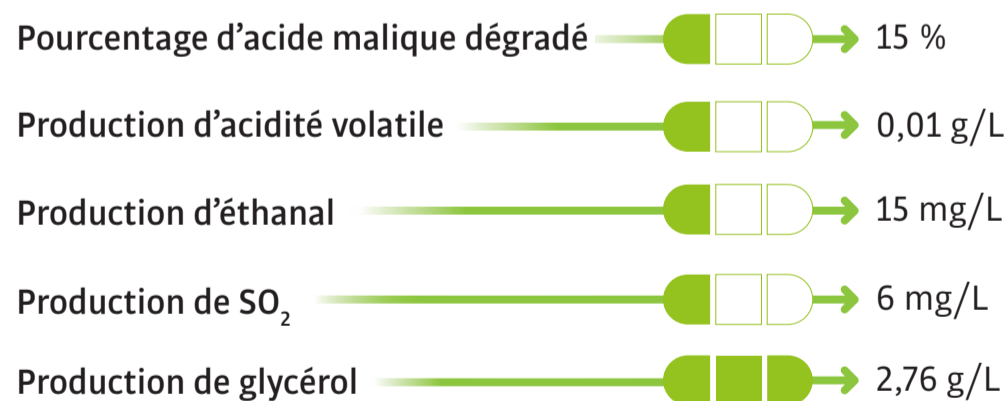
Utilisation : Fermentation optimale de 14 à 21°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Moyen (2,5 jours)

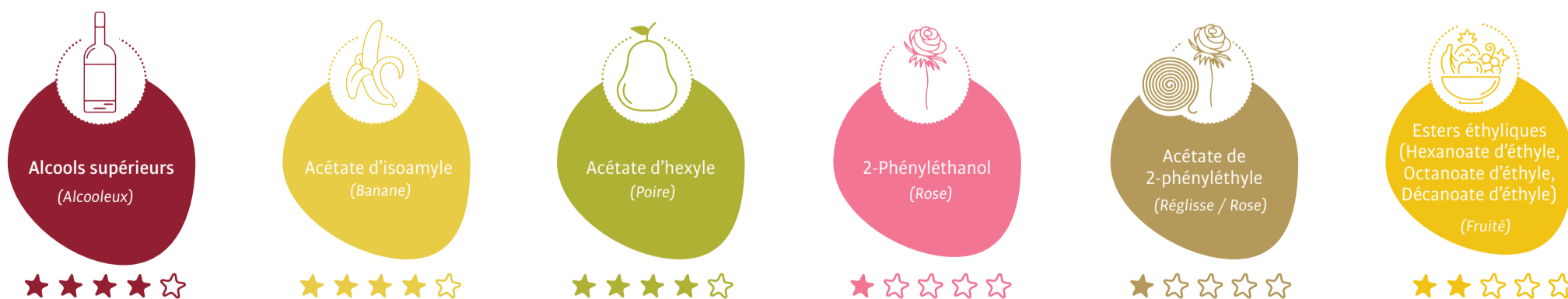
Vitesse de fermentation relative ** : Rapide



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

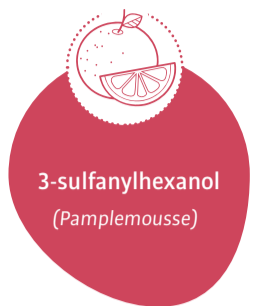
** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

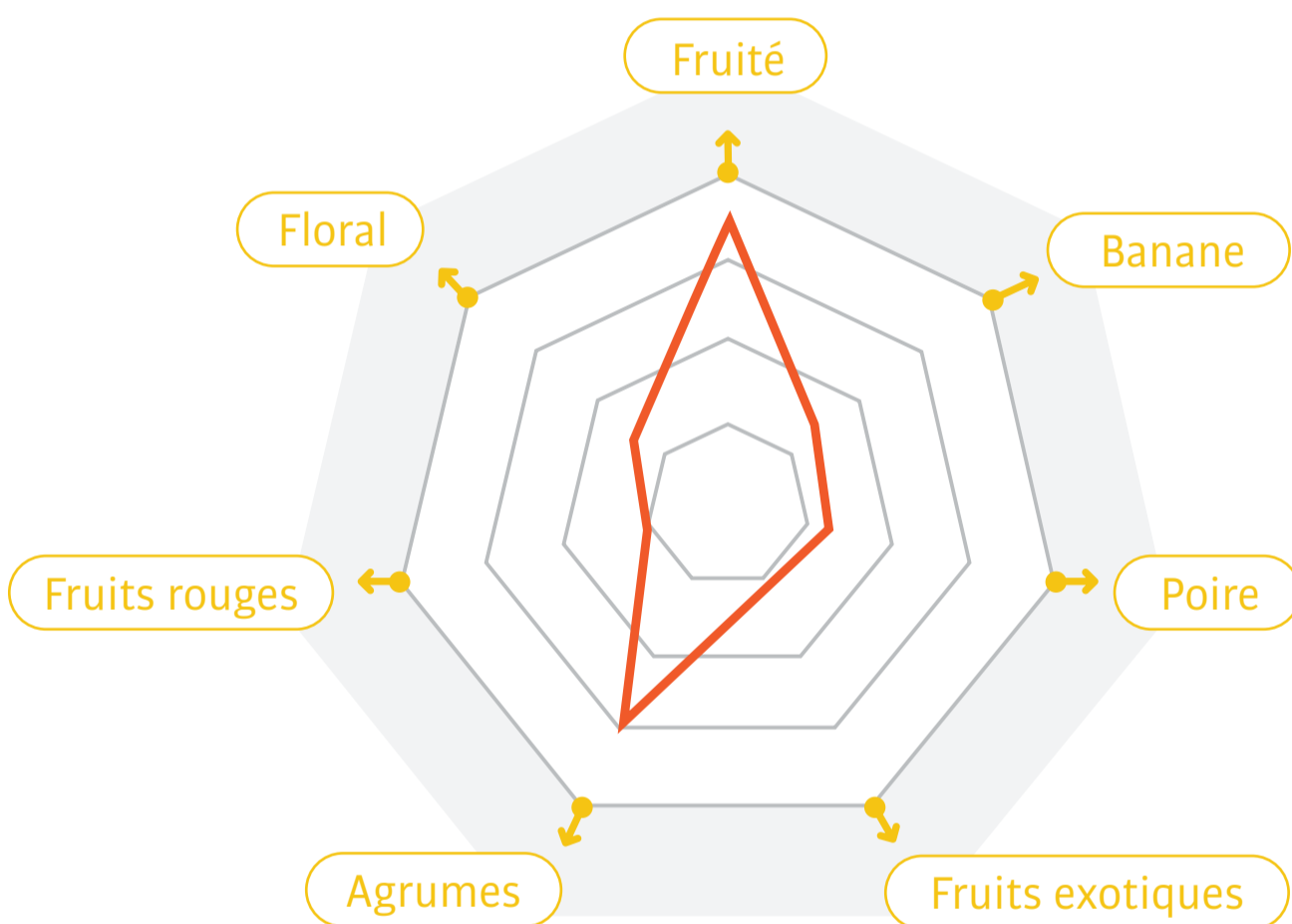
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

Excellence TXL —————



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





Fermivin 4F9

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

Fabricant : Oenobrand

Fournisseur/revendeur : Erbslöh SAS

Prendre contact avec un commercial :

erbsloeh.com/francais/contactez-nous/

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre très fruité aux notes d'agrumes et florales.

Fermentation rapide.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

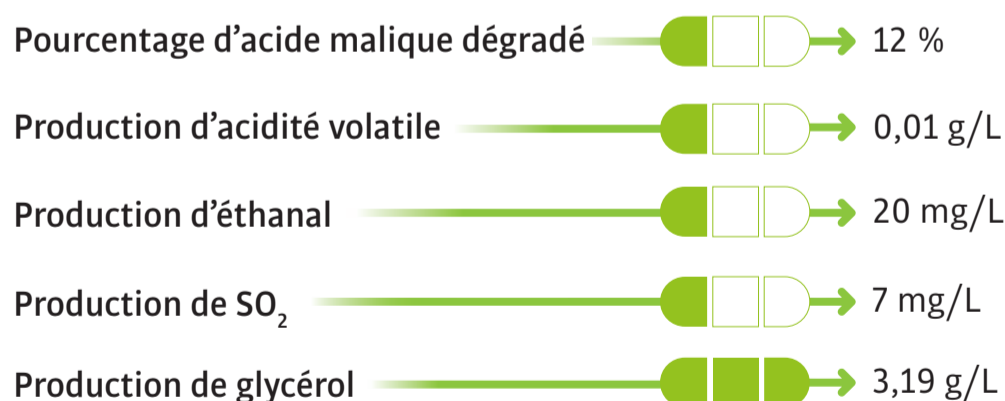
Utilisation : Fermentation optimale de 14 à 20°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Moyen (3 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Rapide



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires

Alcools supérieurs
(Alcooleux)

★★★★☆

Acétate d'isoamyle
(Banane)

★★★★☆

Acétate d'hexyle
(Poire)

★★★★☆

2-Phényléthanol
(Rose)

★★★★☆

Acétate de 2-phényléthyle
(Régilisse / Rose)

★★★★☆

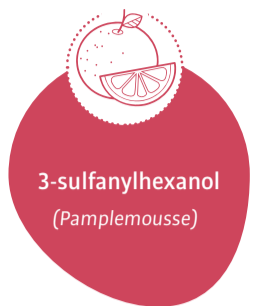
Esters éthyliques
(Hexanoate d'éthyle,
Octanoate d'éthyle,
Décanoate d'éthyle)

(Fruité)

★★★★☆

Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

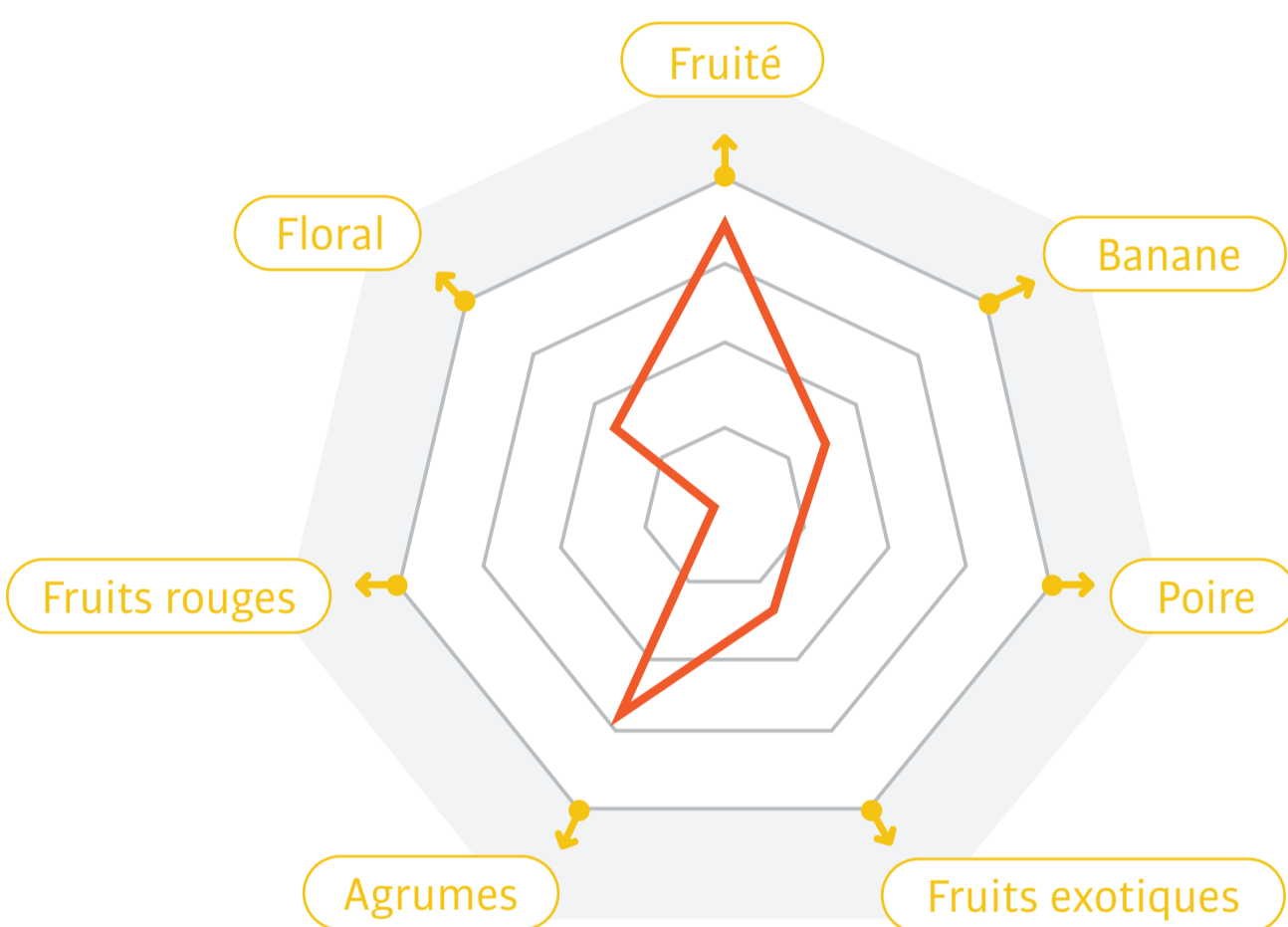
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

Excellence TXL —————



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





Oenoferm X-thiol

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Erbslöh SAS

Fournisseur/revendeur : Erbslöh SAS

Prendre contact avec un commercial :

erbsloeh.com/francais/contactez-nous/

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes d'agrumes.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-40 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 14 à 25°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Moyen (2,5 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Moyenne

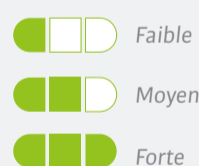
Pourcentage d'acide malique dégradé  18 %

Production d'acidité volatile  0,01 g/L

Production d'éthanal  10 mg/L

Production de SO₂  6 mg/L

Production de glycérol  2,98 g/L



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

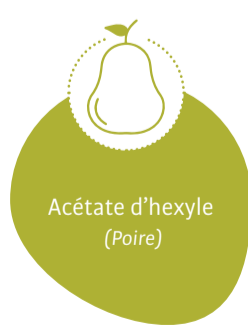
Profil en arômes fermentaires



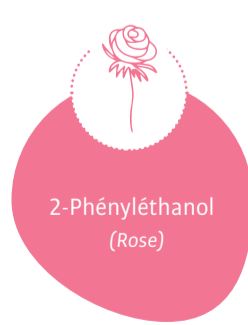
★★★★☆



★★★★★



★★★★★



★★★★★



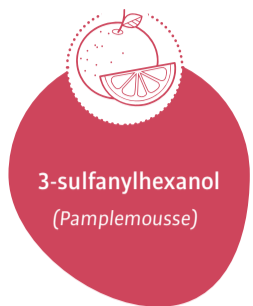
★★★★★



★★★★★

Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

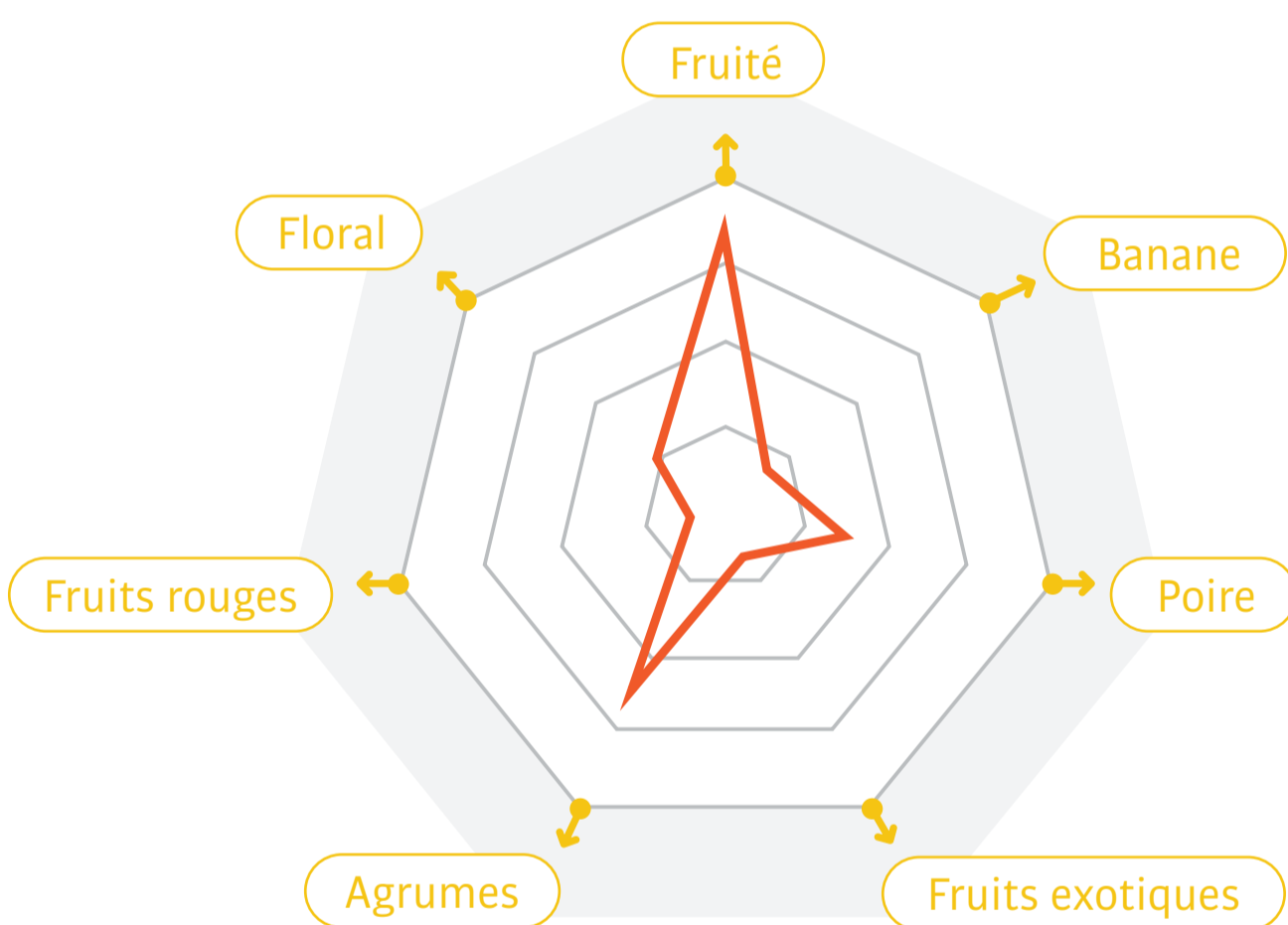
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

Oenoferm X-thiol —————



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





SafCEno SH 12

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Fermentis/Lesaffre

Fournisseur/revendeur : Fermentis/Lesaffre

Prendre contact avec un commercial :

fermentis.com/fr/contact/

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes d'agrumes et de poire.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 10 à 30°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Moyen (2,5 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Lente

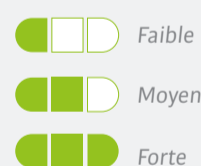
Pourcentage d'acide malique dégradé 16 %

Production d'acidité volatile 0,01 g/L

Production d'éthanal 5 mg/L

Production de SO₂ 6 mg/L

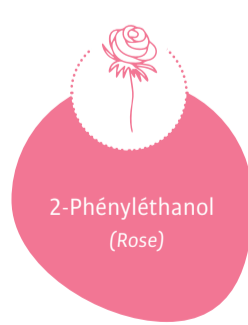
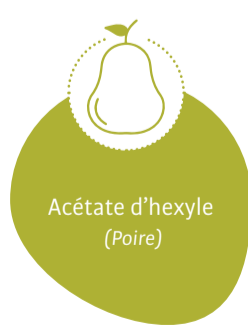
Production de glycérol 2,73 g/L



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

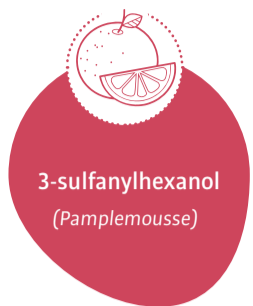
** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

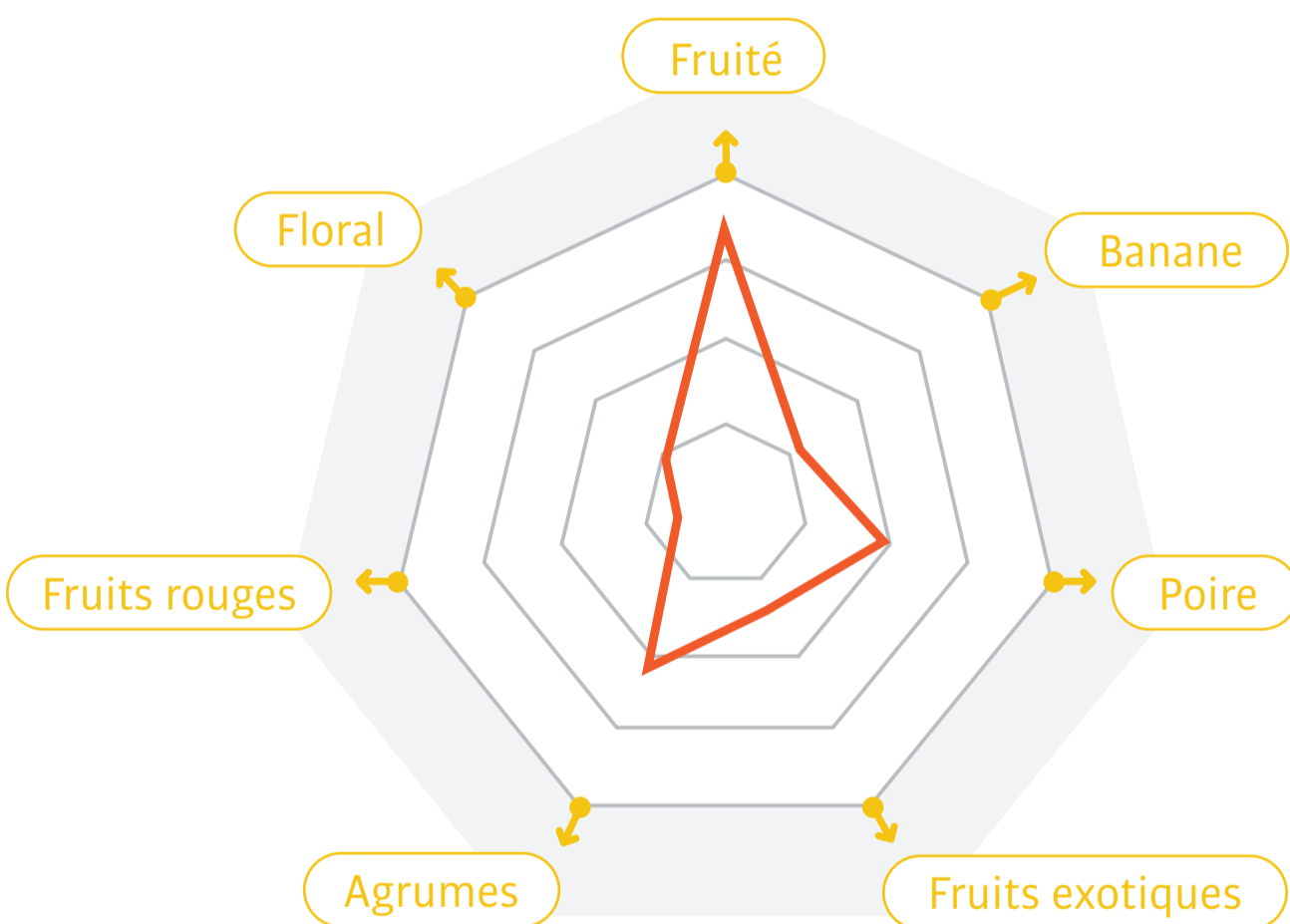
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

SafOeno SH 12



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

UNICID

UMT
RÉSILICIDRE
RÉSILIENCE DE LA
TRANSFORMATION CIDRICOLE



SAUVY

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Lallemand

Fournisseur/revendeur : IOC

Prendre contact avec un commercial :

ioc.eu.com/fr/nous-trouver/

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre très fruité aux notes de poire, de fruits exotiques, de fruits rouges, d'agrumes et florales.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-40 g/hL

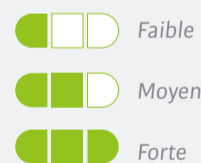
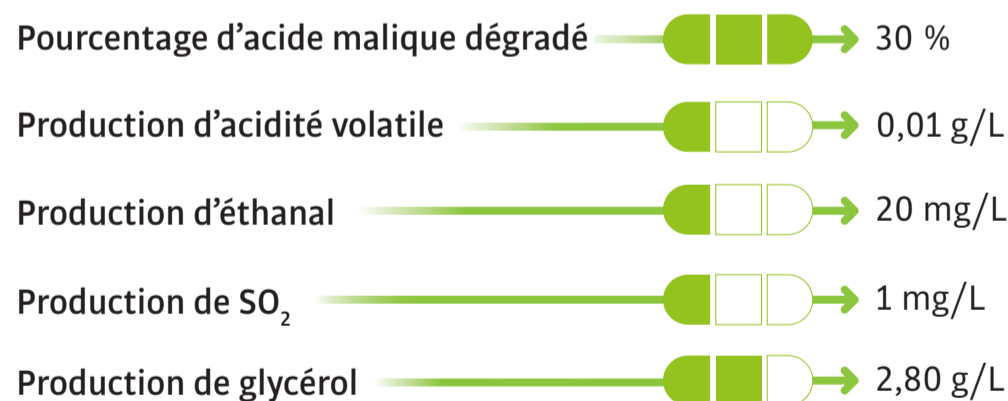
Utilisation : Fermentation optimale de 13 à 20°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Long (3,5 jours)

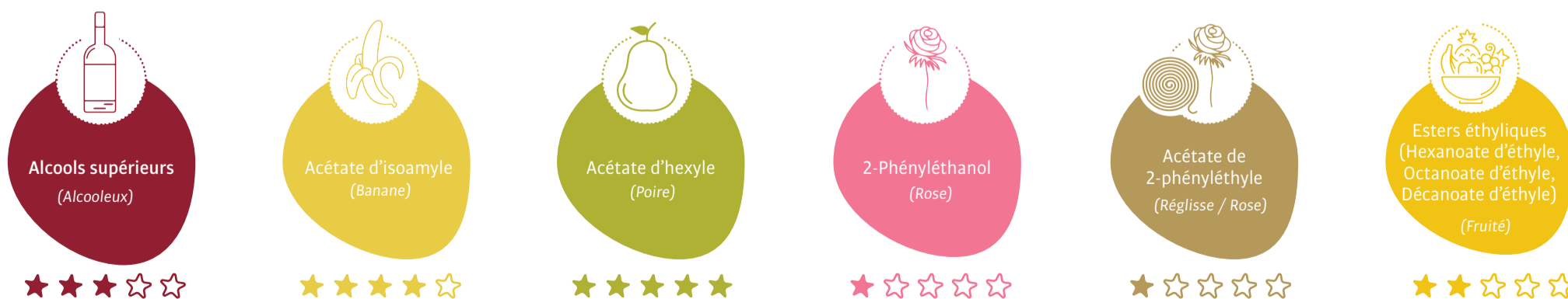
Vitesse de fermentation relative ** : Moyenne



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

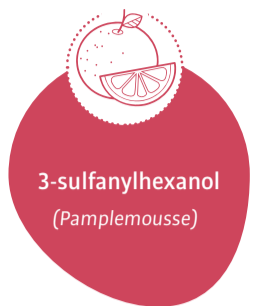
** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

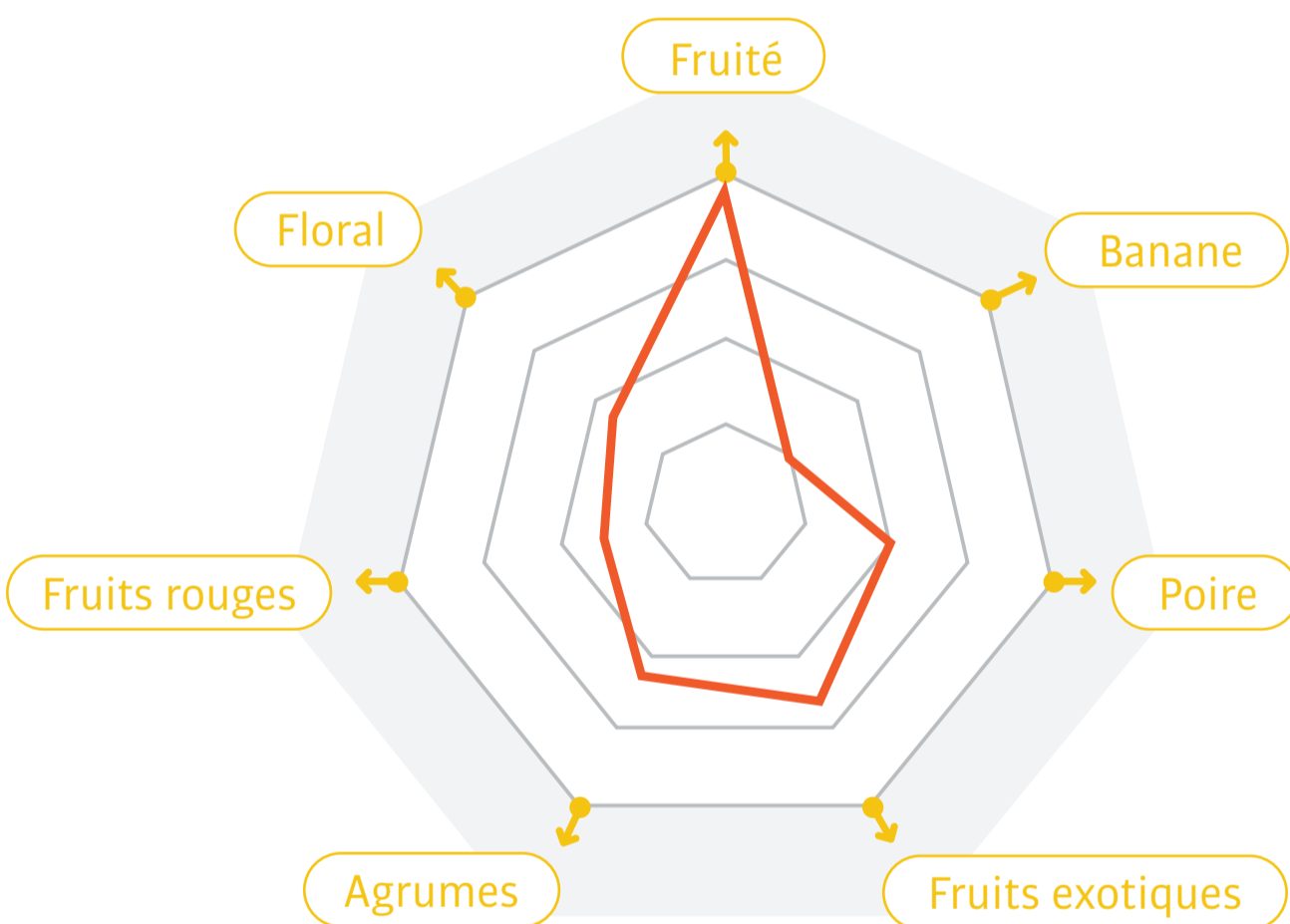
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

Sauvy



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





SELECTYS THIOL

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : OenoFrance

Fournisseur/revendeur : Sofralab

Prendre contact avec un commercial :

03 26 51 29 30

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes d'agrumes.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

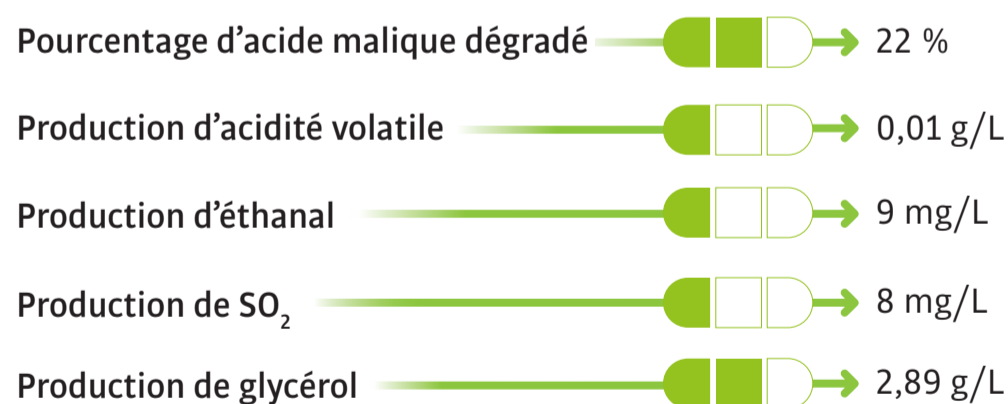
Utilisation : Fermentation optimale de 16 à 28°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Moyen (2,5 jours)

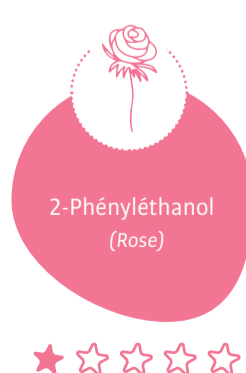
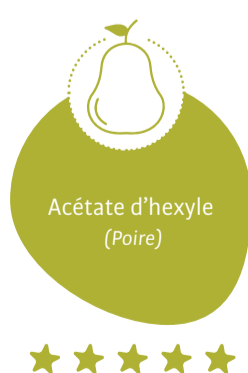
Vitesse de fermentation relative ** : Moyenne



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

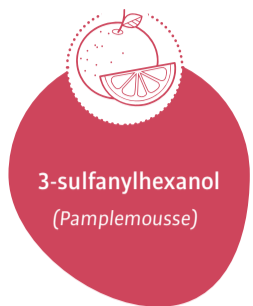
** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

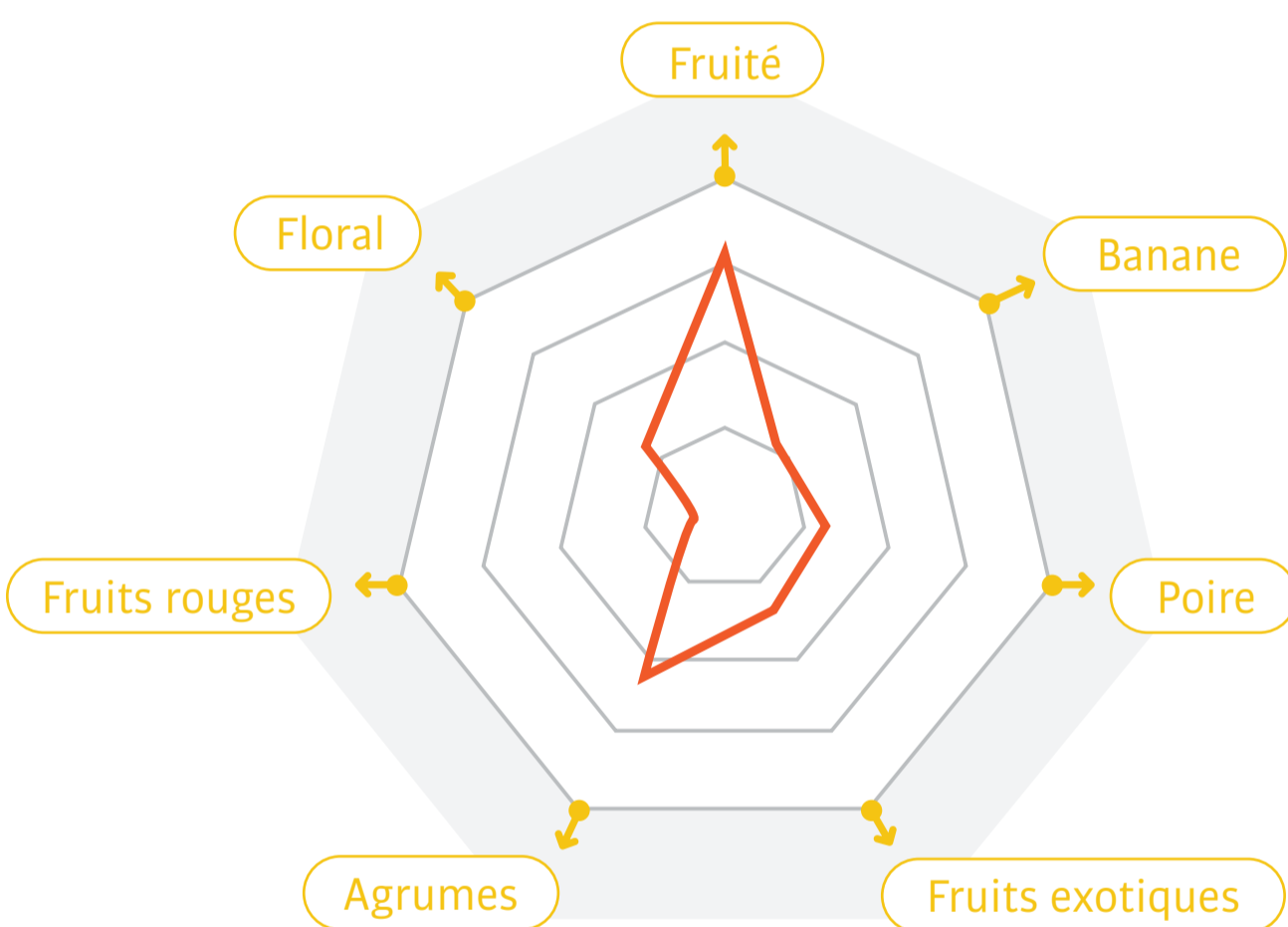
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

Sélectys Thiol



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité



Viniferm REVELACIÓN

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Agrovin

Fournisseur/revendeur : Agrovin

Prendre contact avec un commercial :

agrovin.com/fr/contact/

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes d'agrumes.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

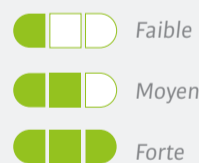
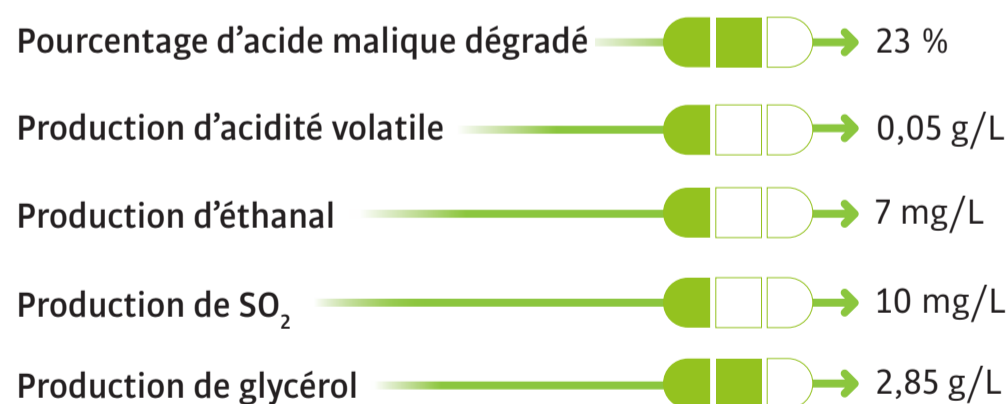
Utilisation : Fermentation optimale de 14 à 30°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Moyen (2,8 jours)

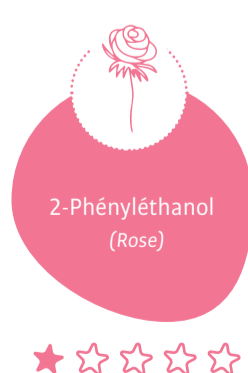
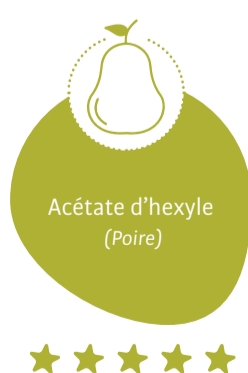
Vitesse de fermentation relative ** : Lente



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

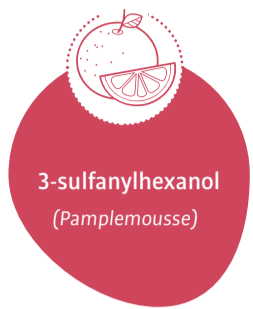
** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

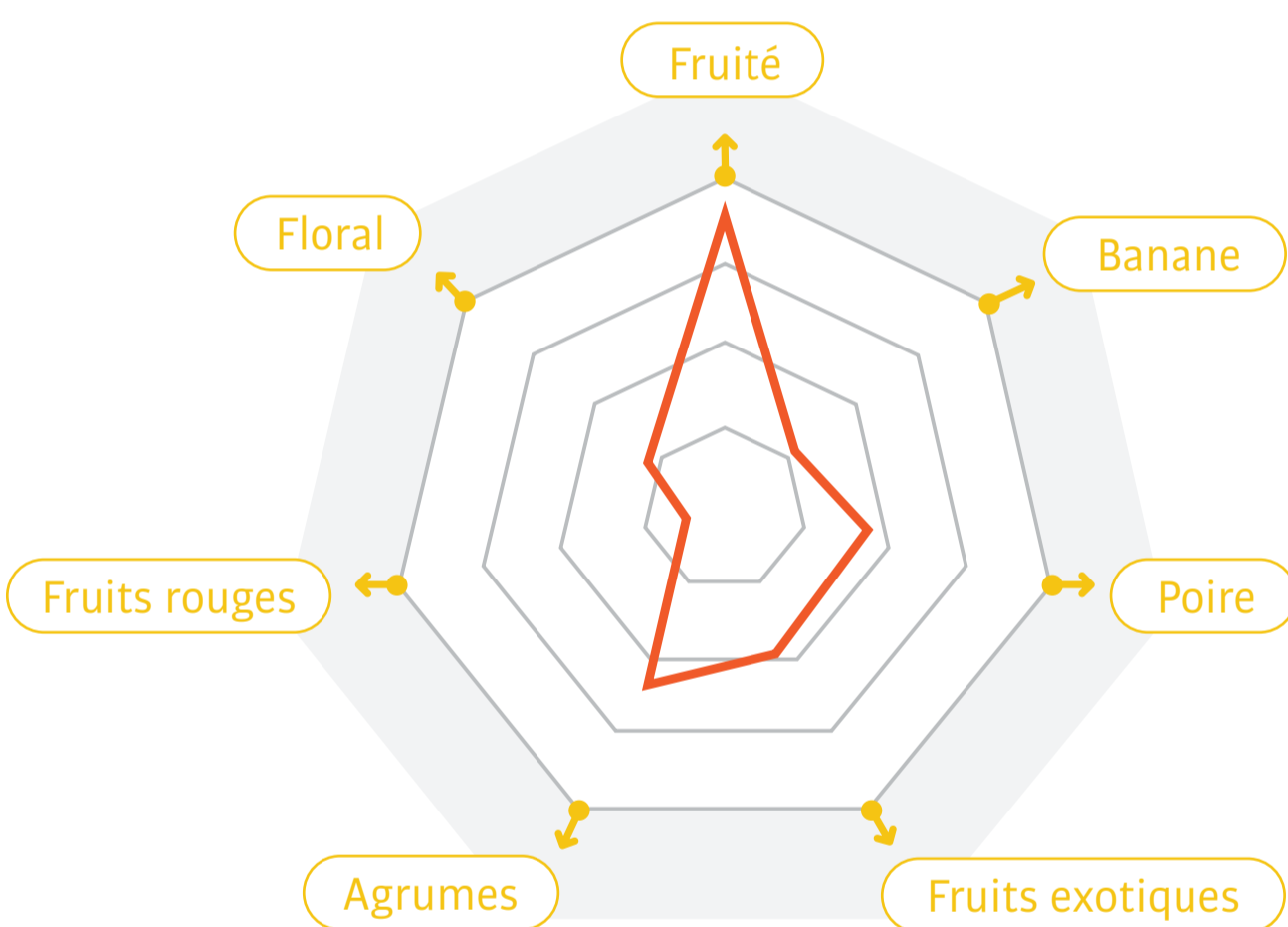
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

Viniferm Revelacion —————



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité





ZYMAFLORE VL3

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Laffort

Fournisseur/revendeur : Laffort

Prendre contact avec un commercial :

laffort.com/contact/

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes de poire.
Fermentation rapide.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

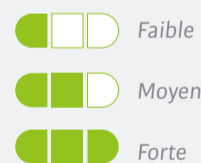
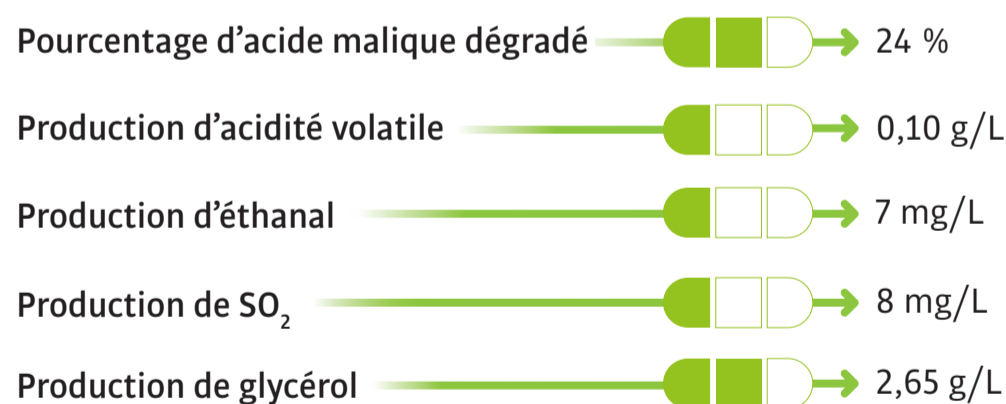
Utilisation : Fermentation optimale de 15 à 21°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

⚙️ Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Moyen (2,8 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Rapide



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires

Alcools supérieurs
(Alcooleux)

★★★★☆

Acétate d'isoamyle
(Banane)

★★★★☆

Acétate d'hexyle
(Poire)

★★★★☆

2-Phényléthanol
(Rose)

★★★★☆

Acétate de 2-phényléthyle
(Régilisse / Rose)

★★★☆☆

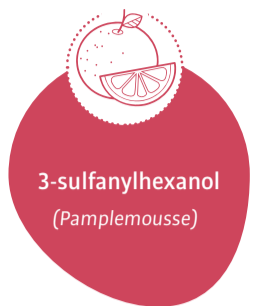
Esters éthyliques
(Hexanoate d'éthyle,
Octanoate d'éthyle,
Décanoate d'éthyle)

(Fruité)

★★★★☆

Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

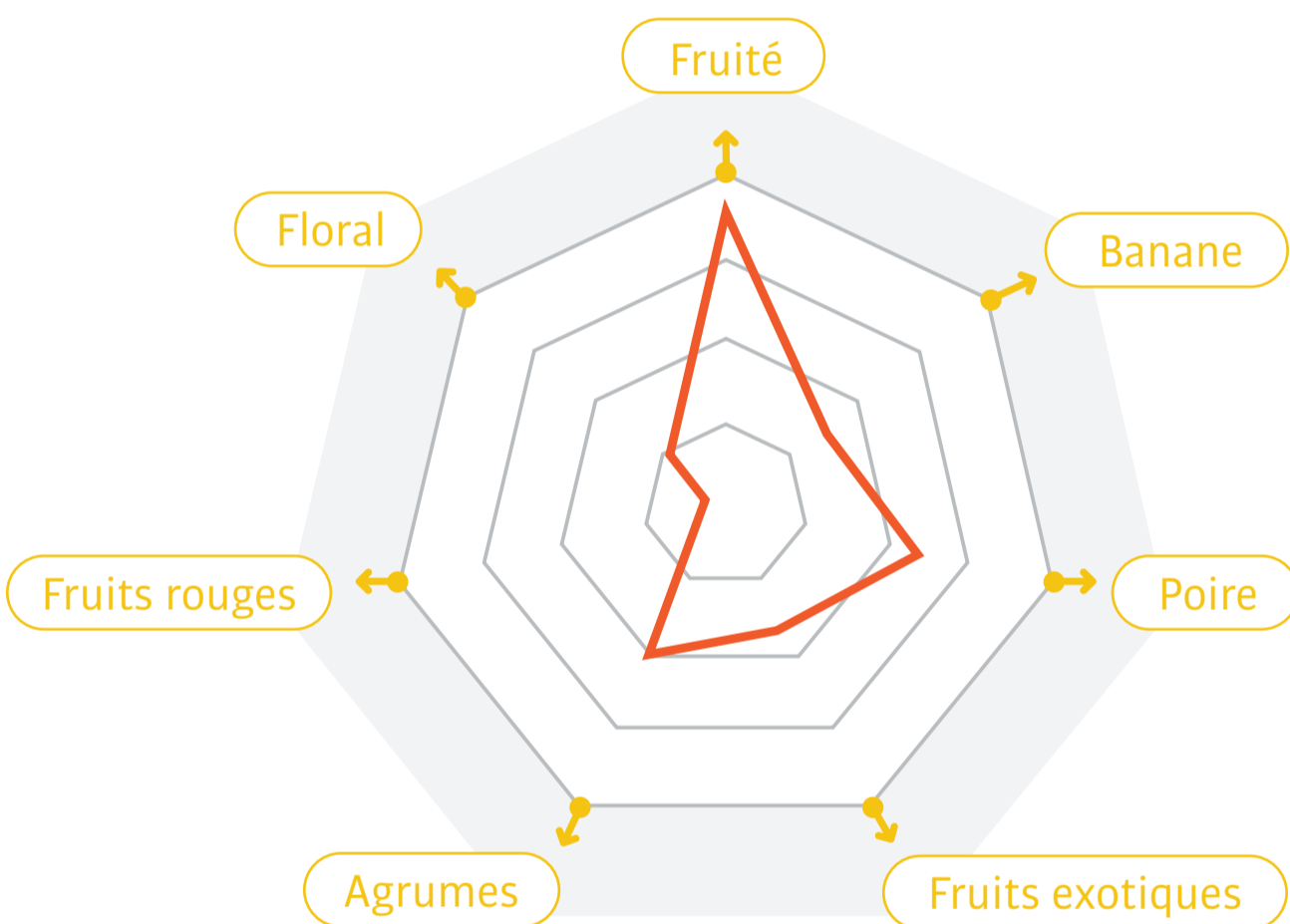
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

ZYMAFLORE VL3



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatiques à rotation rapide).

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

UNICID

UMT
RÉSILICIDRE
RÉSILIENCE DE LA
TRANSFORMATION CIDRICOLE



ZYMAFLORE X5

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Laffort

Fournisseur/revendeur : Laffort

Prendre contact avec un commercial :

laffort.com/contact/

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes d'agrumes.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

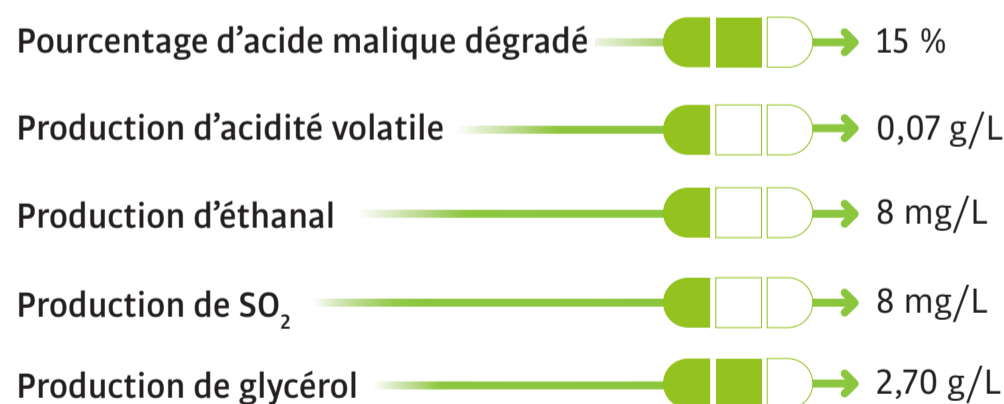
Utilisation : Fermentation optimale à partir de 13°C. Réhydratation dans dix fois son poids en eau à 37°C pendant 20 min. Acclimater le levain à la température du moût avant ensemencement (la différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit pas excéder 10°C).

Caractéristiques de la souche en milieu cidricole

Caractéristiques technologiques issues d'une fermentation à 20 g/hL à 10°C (arrêt à 1014 kg/m³)

Temps de latence * : Long (3,5 jours)

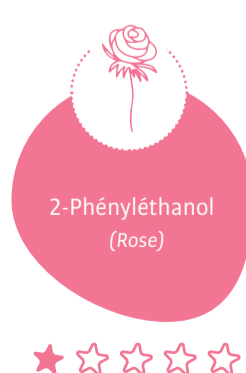
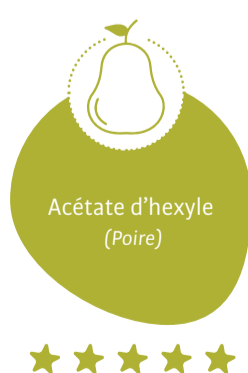
Vitesse de fermentation relative ** : Lente



*Temps nécessaire à la perte du 1^{er} point de masse volumique.

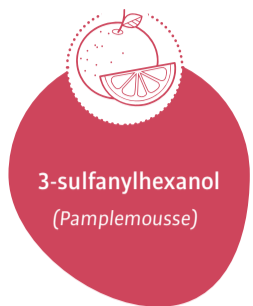
** Comparée à la vitesse de fermentation d'une souche cidricole témoin (Su200).

Profil en arômes fermentaires



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

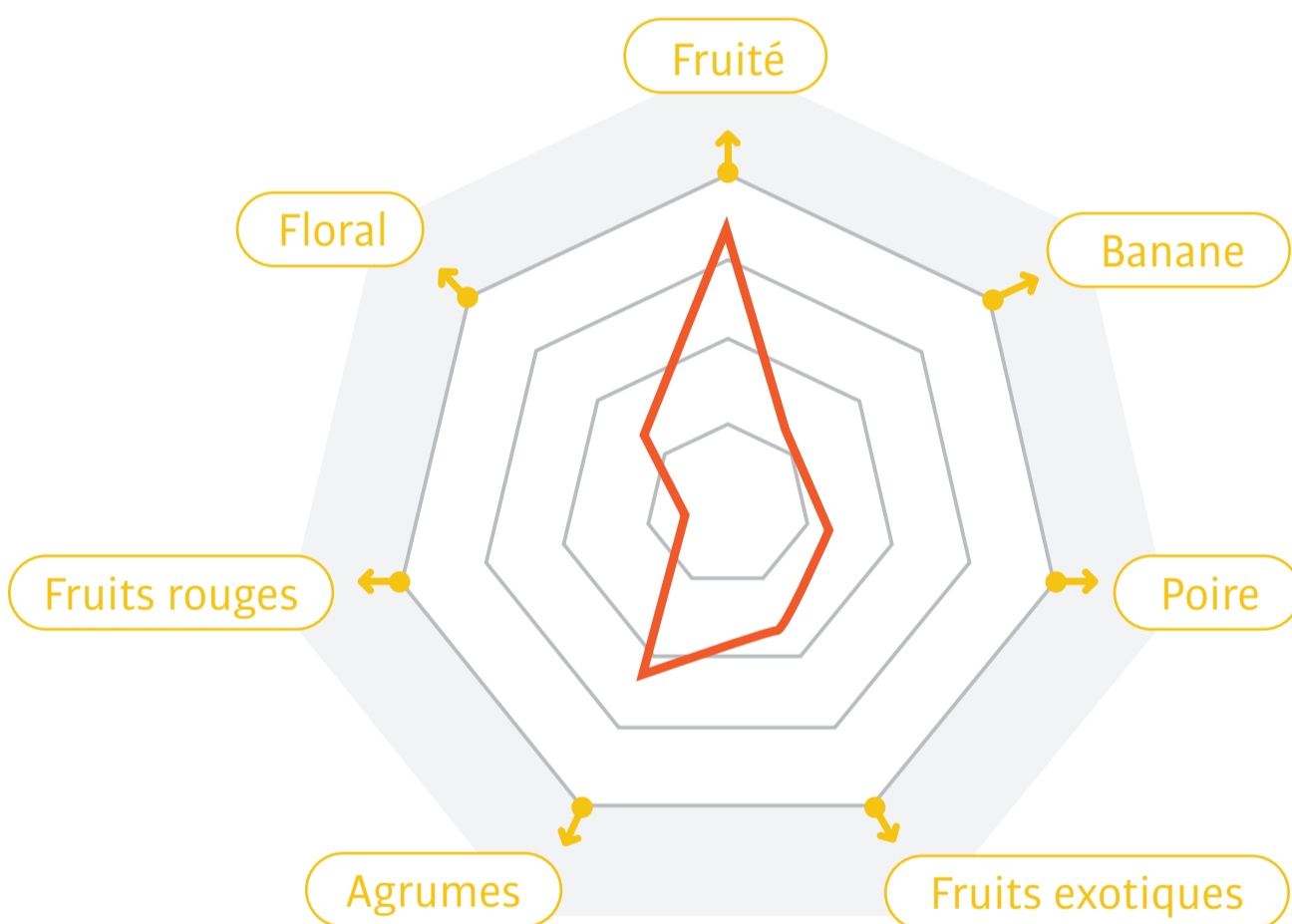
Profil en arômes variétaux (thiols variétaux)



Concentration en composés de : ★ (faible) à ★★★★★ (forte)

Résultats des analyses sensorielles (réalisées par le jury IFPC)

ZYMAFLORE X5



→ Points de vigilance

- Les cidres obtenus avec cette souche doivent faire l'objet de précautions supplémentaires pour éviter le contact avec l'oxygène. Les thiols variétaux sont sensibles à l'oxydation, il est important de limiter l'incorporation d'oxygène notamment à la mise en bouteille (cidres aromatisés à rotation rapide).
- Fermentation lente

Caractéristiques du moût de pommes cidricoles utilisé pour la caractérisation de la souche

pH : 3,36 // Acidité totale: 5,99 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 210 mg/L // Masse volumique : 1056 kg/m³

Financiers

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Liberté
Égalité
Fraternité

UNICID

UMT
RÉSILICIDRE
RÉSILIENCE DE LA
TRANSFORMATION CIDRICOLE