

Bioferm aromatic

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : Vinfoerm

Fournisseur/revendeur : Brouwland

Prendre contact avec un commercial :

www.brouwland.com

consumersales@brouwland.com

👍 Intérêt de la souche

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

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 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 (2,8 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Lente

Pourcentage d'acide malique dégradé  15 %

Production d'acidité volatile  0,12 g/L

Production d'éthanal  7 mg/L

Production de SO₂  3 mg/L

Production de glycérol  3,87 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).



Alcools supérieurs
(Alcooleux)



Acétate d'isoamyle
(Banane)



Acétate d'hexyle
(Poire)



2-Phényléthanol
(Rose)



Acétate de
2-Phényléthyle
(Régilisse / Rose)



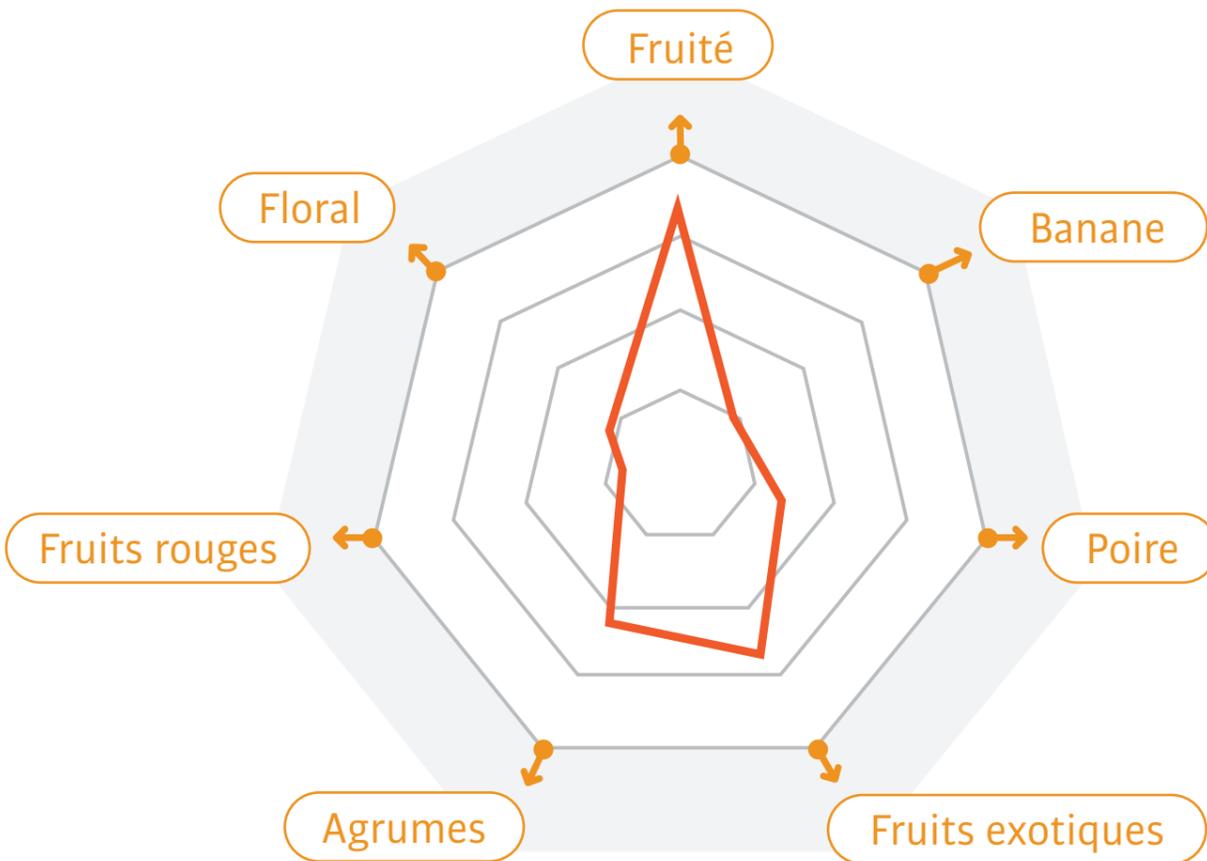
Esters éthyliques
(Hexanoate d'éthyle,
Octanoate d'éthyle,
Décanoate d'éthyle)
(Fruité)



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

Résultats des analyses sensorielles

Bioferm aromatic



→ Points de vigilance

- Fermentation lente

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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



Bioferm rouge

Saccharomyces cerevisiae

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes florales.
Fermentation rapide.

Fabricant : Vinfoerm

Fournisseur/revendeur : Brouwland

Prendre contact avec un commercial :

www.brouwland.com

consumersales@brouwland.com

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 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 (2,8 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé  19 %

Production d'acidité volatile  0,08 g/L

Production d'éthanal  6 mg/L

Production de SO₂  31 mg/L

Production de glycérol  2,79 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



★★★★★



★★★★★



★★★★☆



★★★★★



★★★★☆

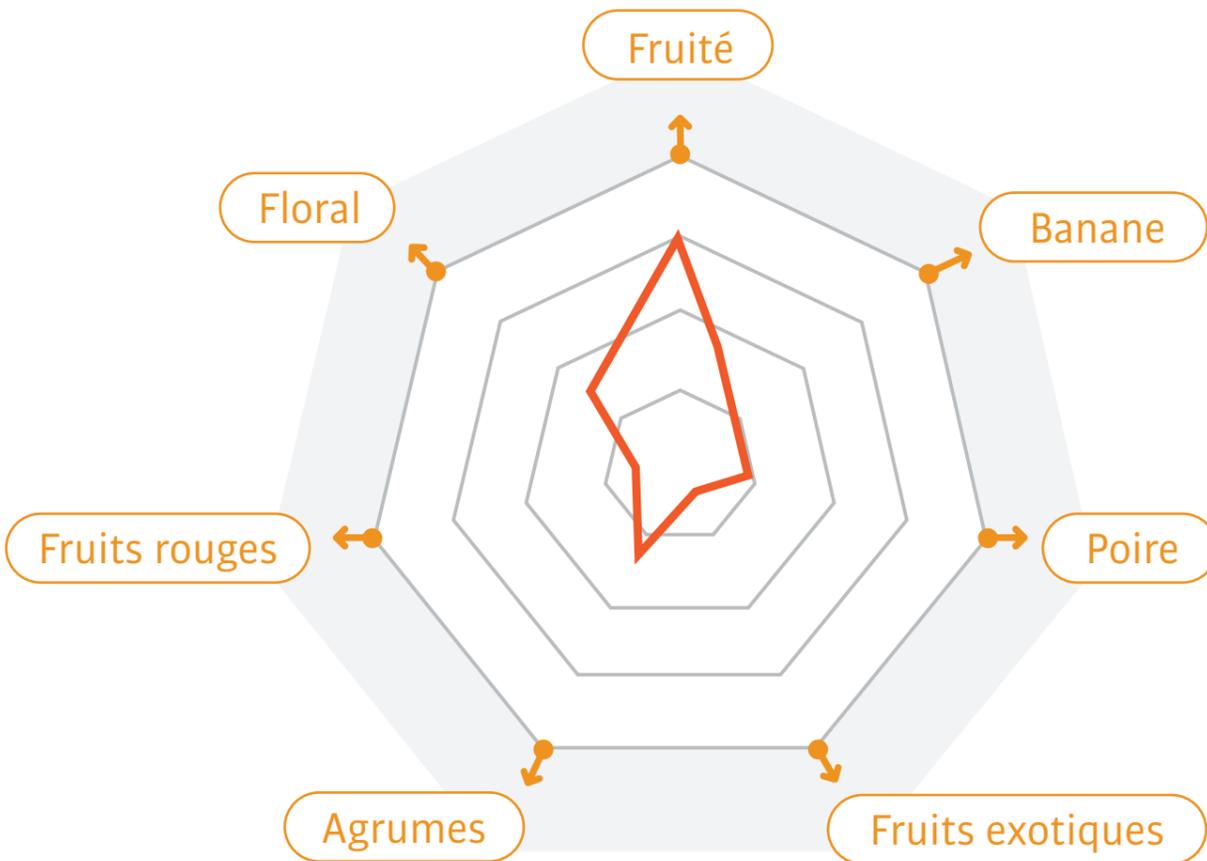


★★★★★

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

Résultats des analyses sensorielles

Bioferm rouge



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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 PF6

Saccharomyces cerevisiae var. 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 : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 à 24°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

Pourcentage d'acide malique dégradé  24 %

Production d'acidité volatile  0,01 g/L

Production d'éthanal  0 mg/L

Production de SO₂  0 mg/L

Production de glycérol  2,49 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



★★★★☆



★★★★★



★★★★☆



★★★★☆



★★★★☆

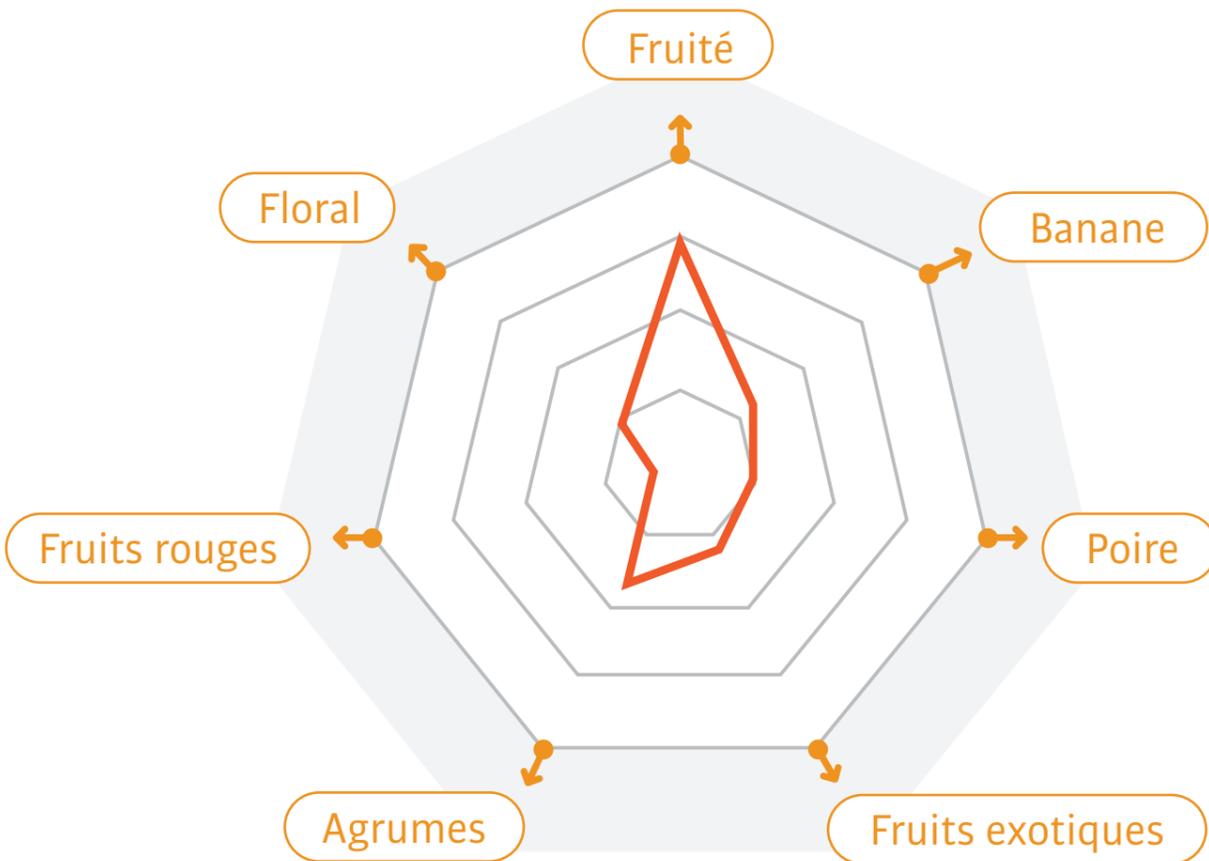


★★★★★

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

Résultats des analyses sensorielles

Fermivin Pf6



→ Points de vigilance

- Fermentation lente

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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



FERMLINE PARADISE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : Dolmar

Fournisseur/revendeur : Devezé Biotech Œnologie

Prendre contact avec un commercial :

www.biotech-oenologie.fr

biotechoenologie@orange.fr

Intérêt de la souche

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

Fermentation rapide.

Production importante d'esters d'acétate.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 13 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 ensemercer 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 ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé  21 %

Production d'acidité volatile  0,20 g/L

Production d'éthanal  13 mg/L

Production de SO₂  30 mg/L

Production de glycérol  2,39 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



★★★★★



★★★★★



★★★★☆



★★★★★



★★★★☆

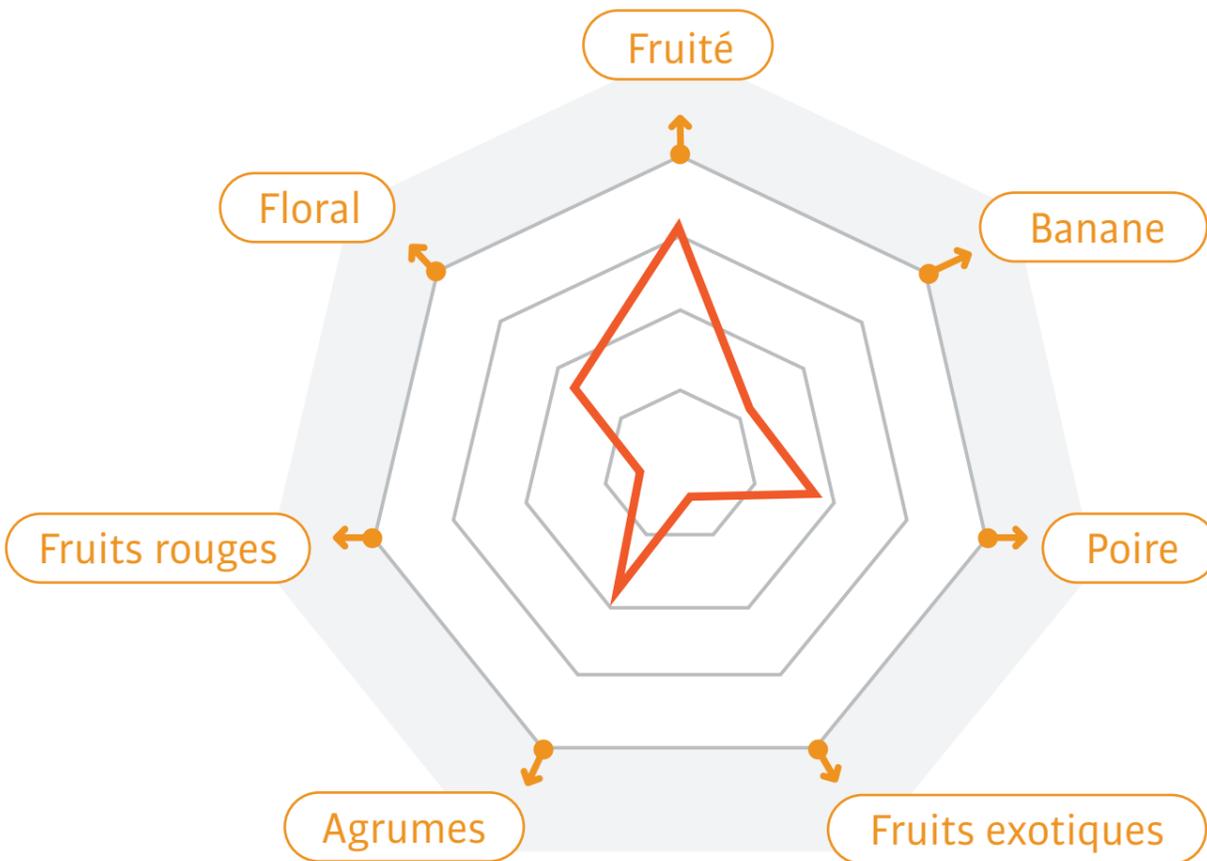


★★★★★

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

Résultats des analyses sensorielles

Fermline paradise



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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

Fermol Arôme Plus

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : AEB

Fournisseur/revendeur : AEB France

Prendre contact avec un commercial :

www.aeb-group.com/fr/shop

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes de fruits exotiques et d'agrumes.
Fermentation rapide.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 10 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 ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé		15 %
Production d'acidité volatile		0,15 g/L
Production d'éthanal		0 mg/L
Production de SO ₂		15 mg/L
Production de glycérol		2,68 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).

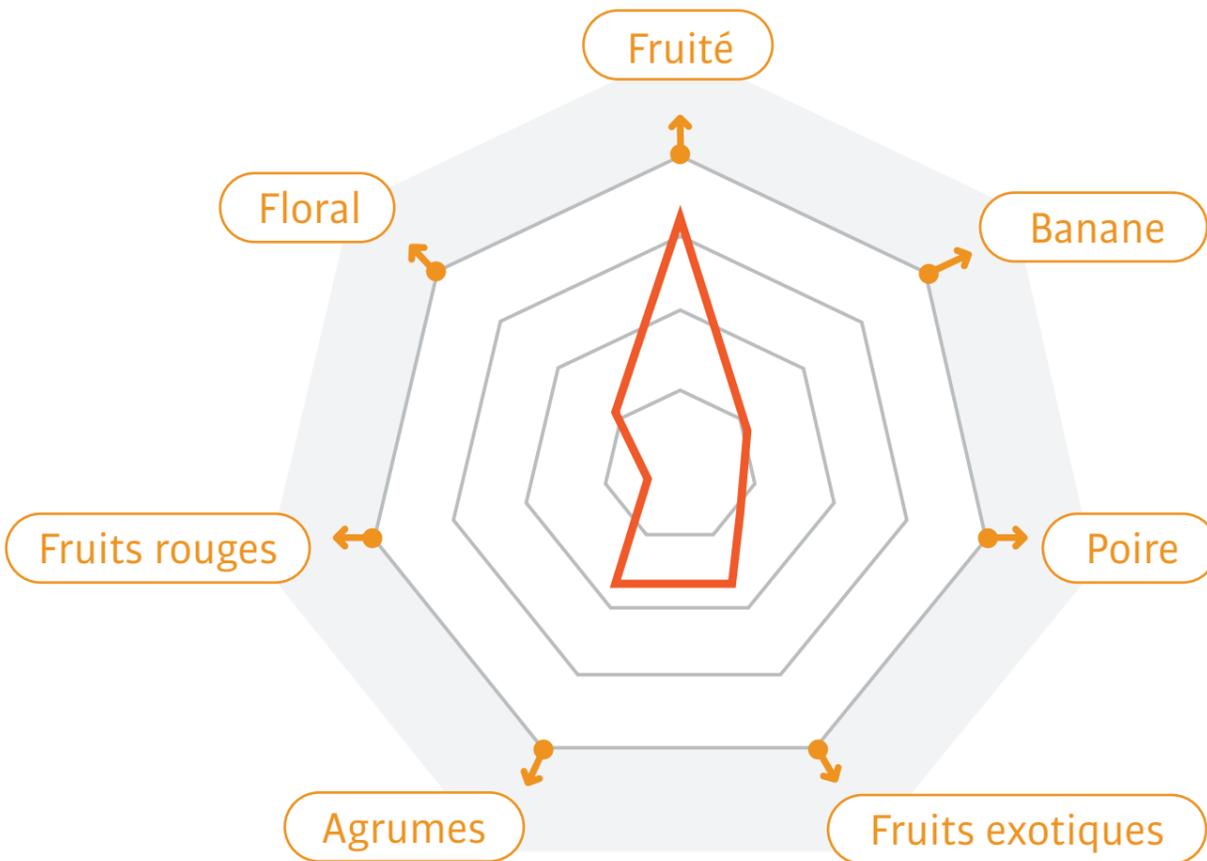
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Fermol Arôme + 



→ Points de vigilance

• Aucun

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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

Fermol Candy

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : AEB

Fournisseur/revendeur : AEB France

Prendre contact avec un commercial :

www.aeb-group.com/fr/shop

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre très fruité aux notes de banane et de poire.

Production importante d'esters d'acétate.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 10-30 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 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 ** : Lente

Pourcentage d'acide malique dégradé		22 %
Production d'acidité volatile		0,06 g/L
Production d'éthanal		14 mg/L
Production de SO ₂		11 mg/L
Production de glycérol		2,99 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).

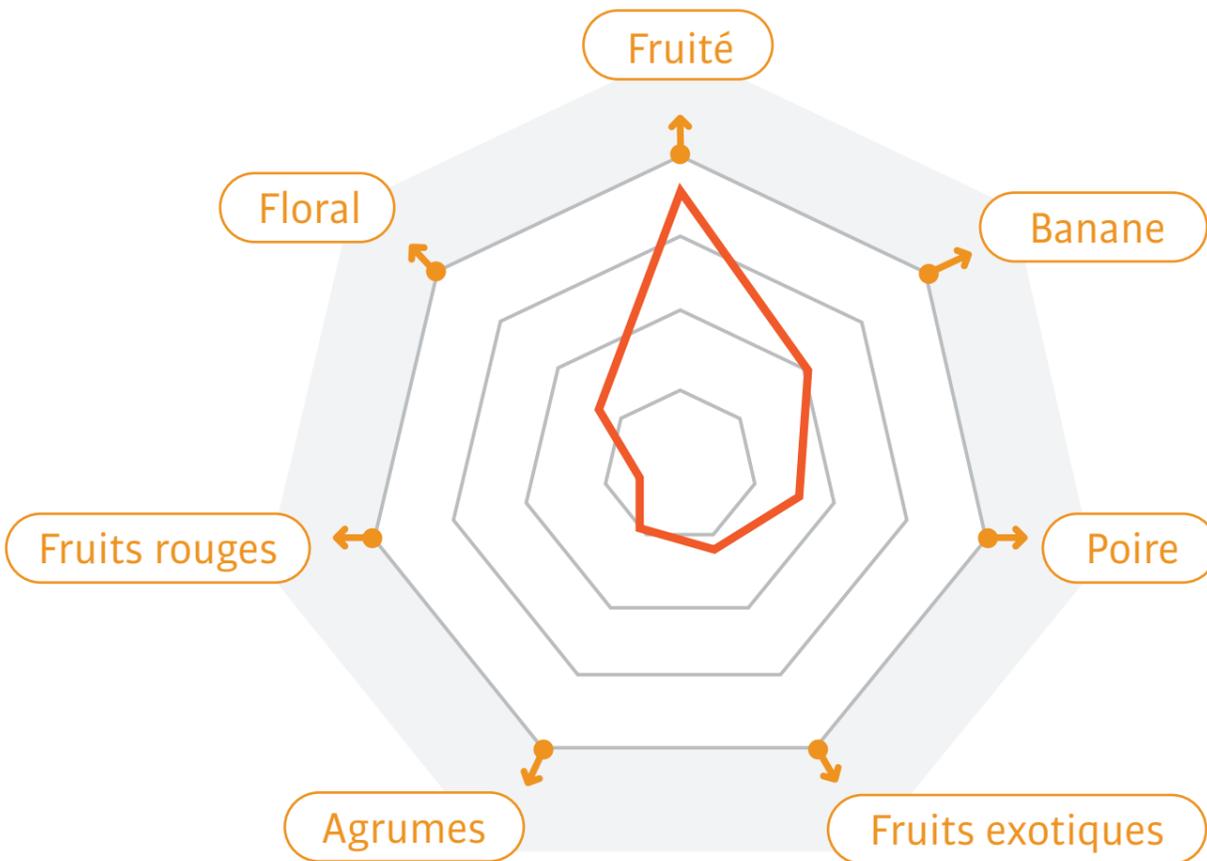
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Fermol Candy



→ Points de vigilance

- Fermentation lente

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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



Fermol Iper R

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : AEB

Fournisseur/revendeur : AEB France

Prendre contact avec un commercial :

www.aeb-group.com/fr/shop

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité sans caractéristiques particulières.

📄 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 **: Moyenne

Pourcentage d'acide malique dégradé		27 %
Production d'acidité volatile		0,11 g/L
Production d'éthanal		11 mg/L
Production de SO ₂		7 mg/L
Production de glycérol		3,65 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).

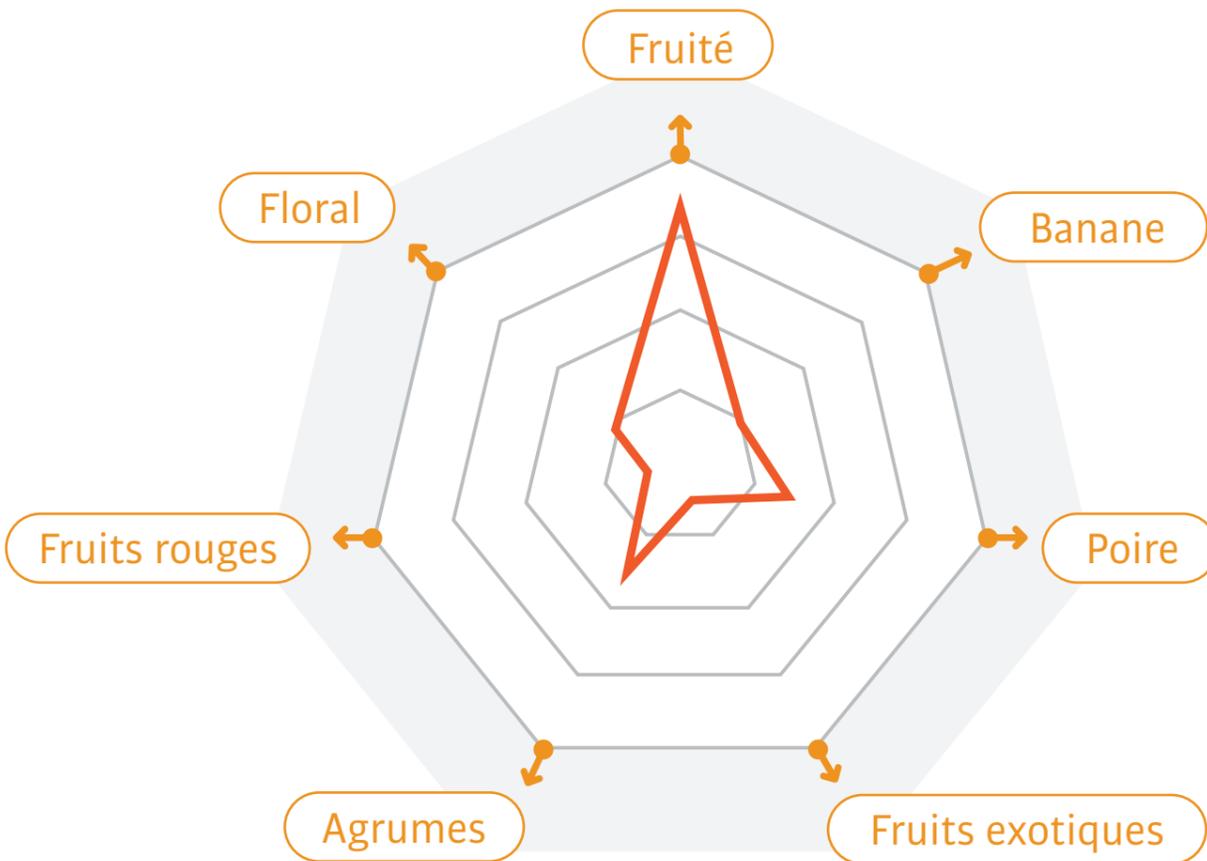
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Fermol Iper R



→ Points de vigilance

• Aucun

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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



Fermol Spirit

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : AEB

Fournisseur/revendeur : AEB France

Prendre contact avec un commercial :

www.aeb-group.com/fr/shop

👍 Intérêt de la souche

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

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin et spiritueux

Dose recommandée : 10-30 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 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 (3 jours)

Vitesse de fermentation ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé		22 %
Production d'acidité volatile		0,16 g/L
Production d'éthanal		0 mg/L
Production de SO ₂		2 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).

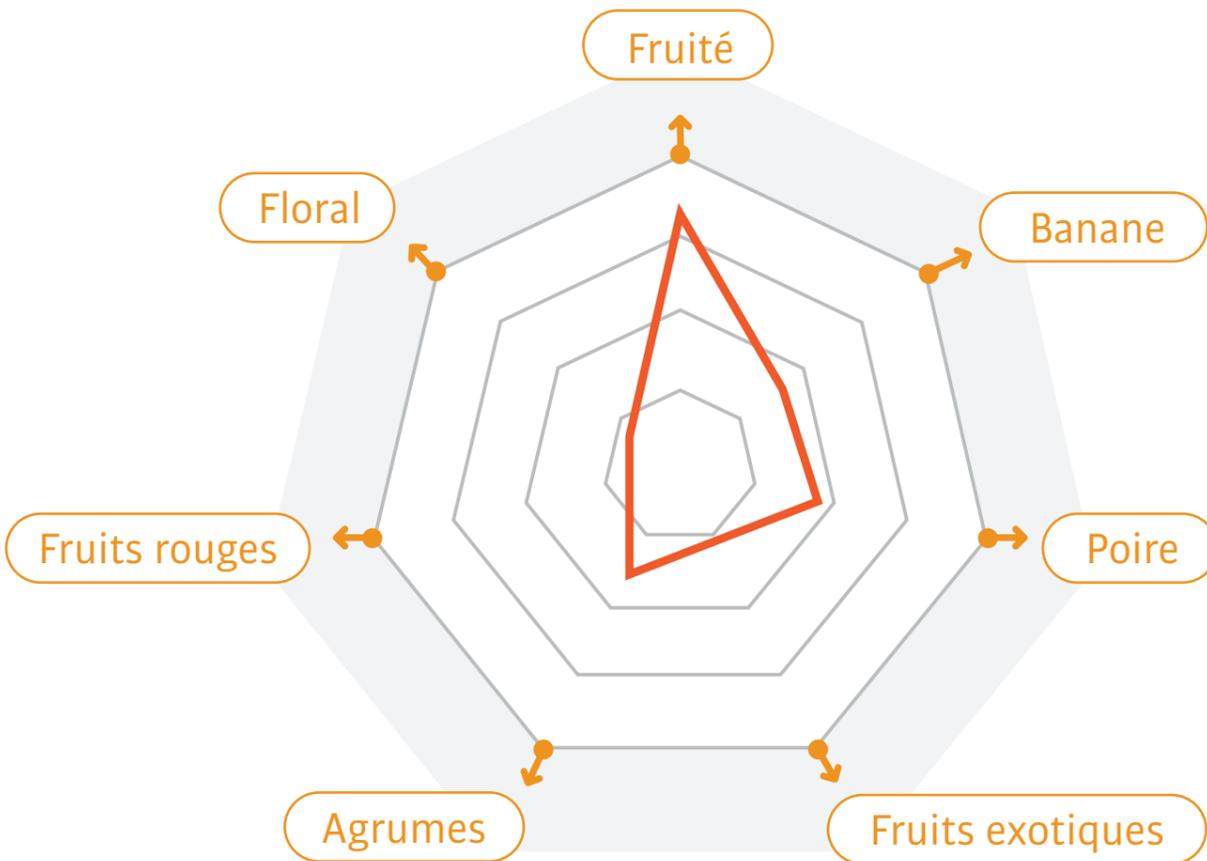
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Fermol Spirit



→ Points de vigilance

• Aucun

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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



LALVIN ICV D21

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : Lallemand

Fournisseur/revendeur : ICV

Prendre contact avec un commercial :

icv.fr/contact

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes de banane et de fruits exotiques.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-40 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 9 à 32°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 ensemencer 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 ** : Moyenne

Pourcentage d'acide malique dégradé → 16 %

Production d'acidité volatile → 0,02 g/L

Production d'éthanal → 1 mg/L

Production de SO₂ → 20 mg/L

Production de glycérol → 1,92 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).

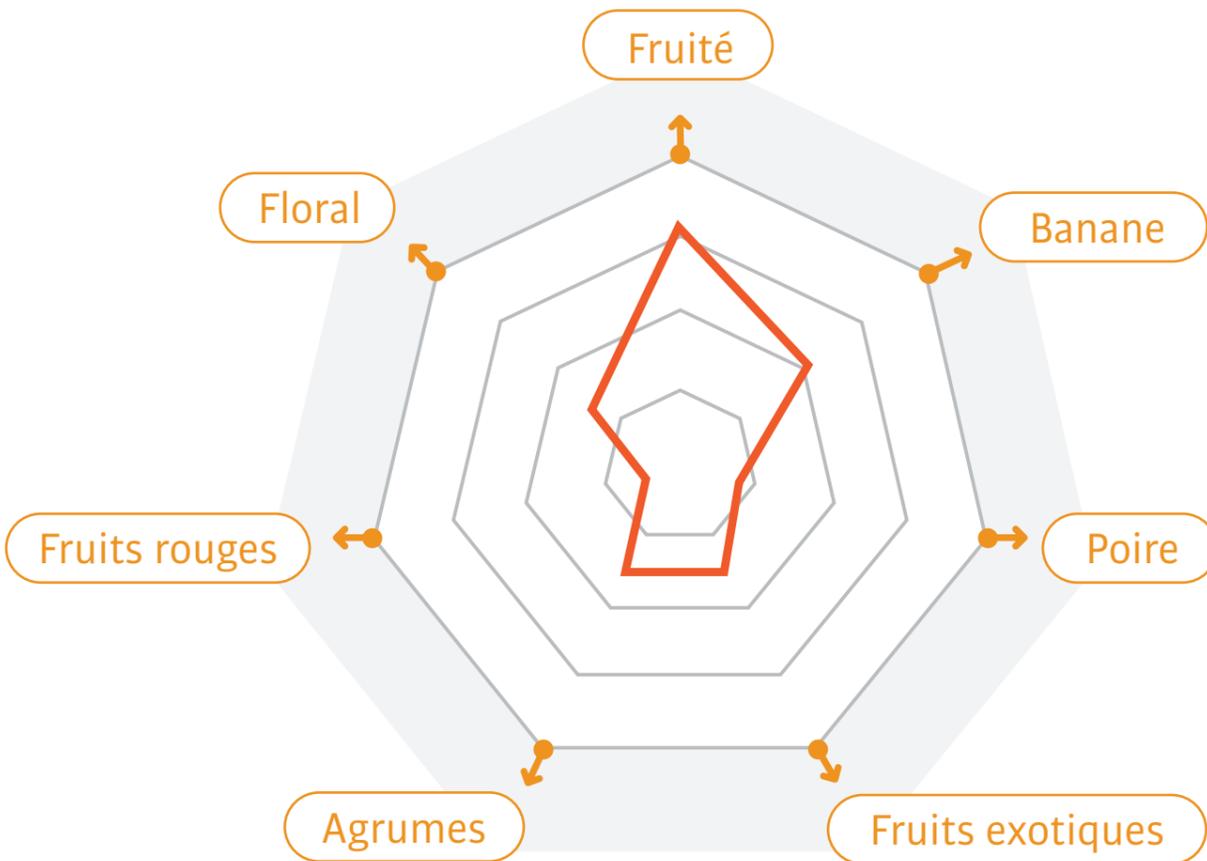
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Icv - Lalvin D21®



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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

LALVIN ICV D80

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*

Fabricant : Lallemand

Fournisseur/revendeur : ICV

Prendre contact avec un commercial :

icv.fr/contact

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre très fruité sans caractéristiques particulières.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-40 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 * : Long (4,5 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Lente

Pourcentage d'acide malique dégradé		20 %
Production d'acidité volatile		0,07 g/L
Production d'éthanal		0 mg/L
Production de SO ₂		3 mg/L
Production de glycérol		3,90 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).

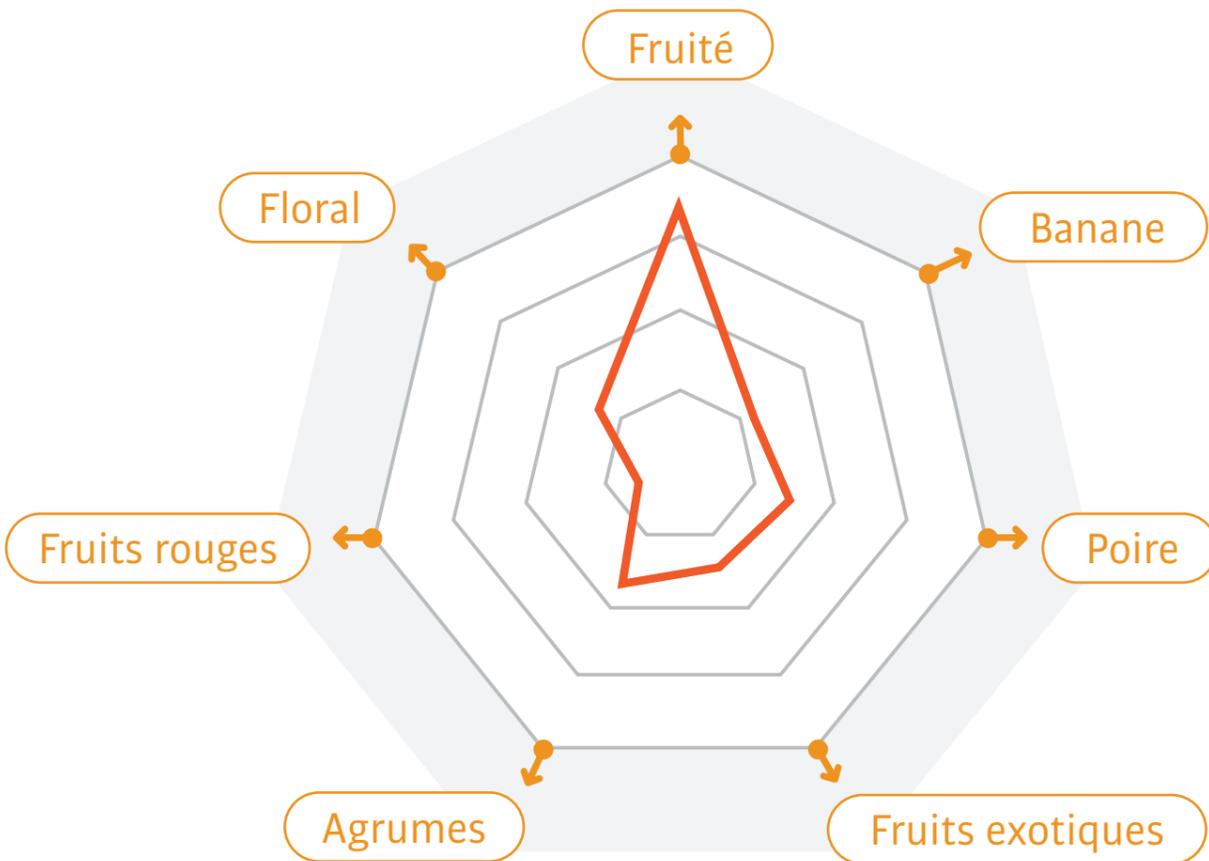
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

ICV Lalvin D80



→ Points de vigilance

- Fermentation lente

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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

LALVIN ICV OKAY

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : Lallemand

Fournisseur/revendeur : ICV

Prendre contact avec un commercial :

icv.fr/contact

👍 Intérêt de la souche

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

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 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 * : Long (3,5 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Moyenne

Pourcentage d'acide malique dégradé → 22 %

Production d'acidité volatile → 0,07 g/L

Production d'éthanal → 0 mg/L

Production de SO₂ → 7 mg/L

Production de glycérol → 1,51 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



★★★★★



★★★★★



★★★★★



★★★★★



★★★★★

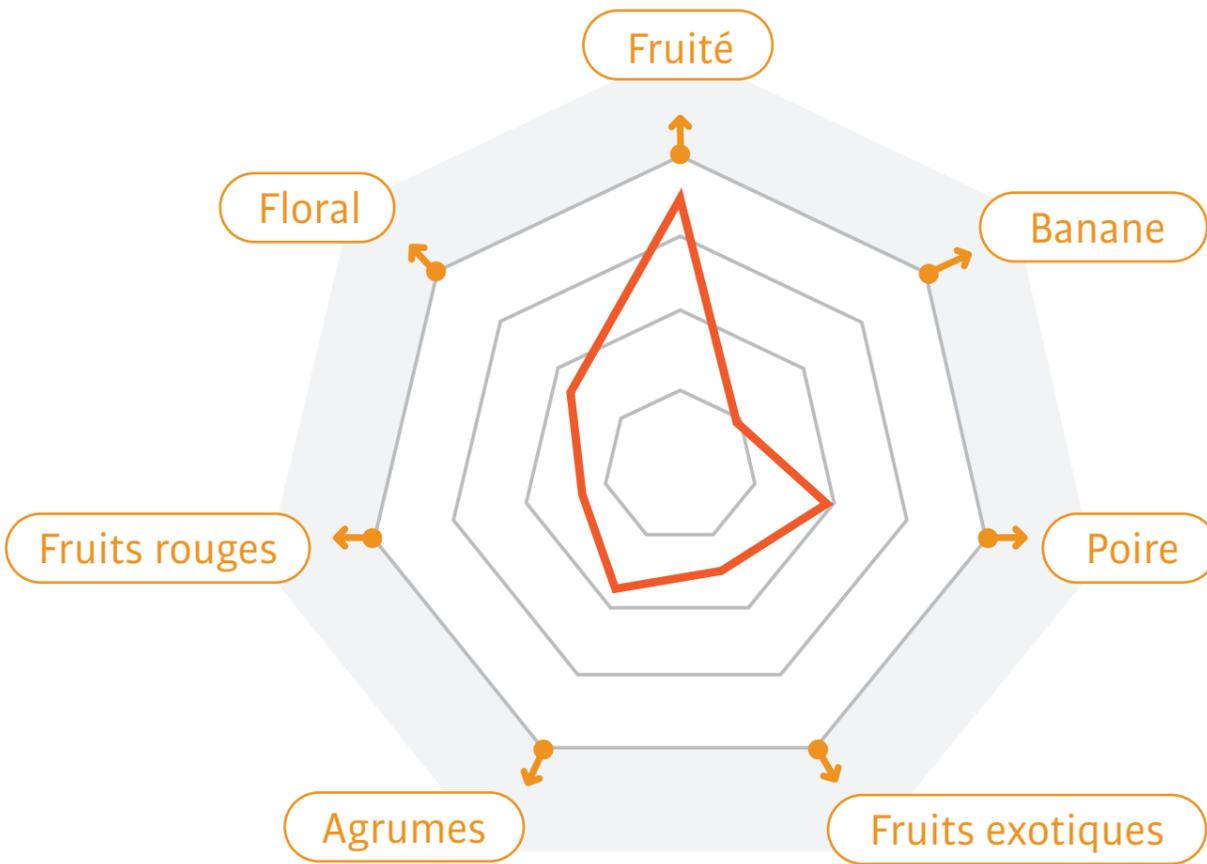


★★★★★

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

Résultats des analyses sensorielles

Icv Lalvin Okay



→ Points de vigilance

• Aucun

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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



IOC 18-2007

Saccharomyces cerevisiae galactose

Fabricant : IOC

Fournisseur/revendeur : IOC

Prendre contact avec un commercial :

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

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes florales.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 10-40 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 8 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 * : Long (3,5 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Moyenne

Pourcentage d'acide malique dégradé  22 %Production d'acidité volatile  0,11 g/LProduction d'éthanal  19 mg/LProduction de SO₂  15 mg/LProduction de glycérol  2,63 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



★★★★☆



★★★★★



★★★★★



★★★★★



★★★★★

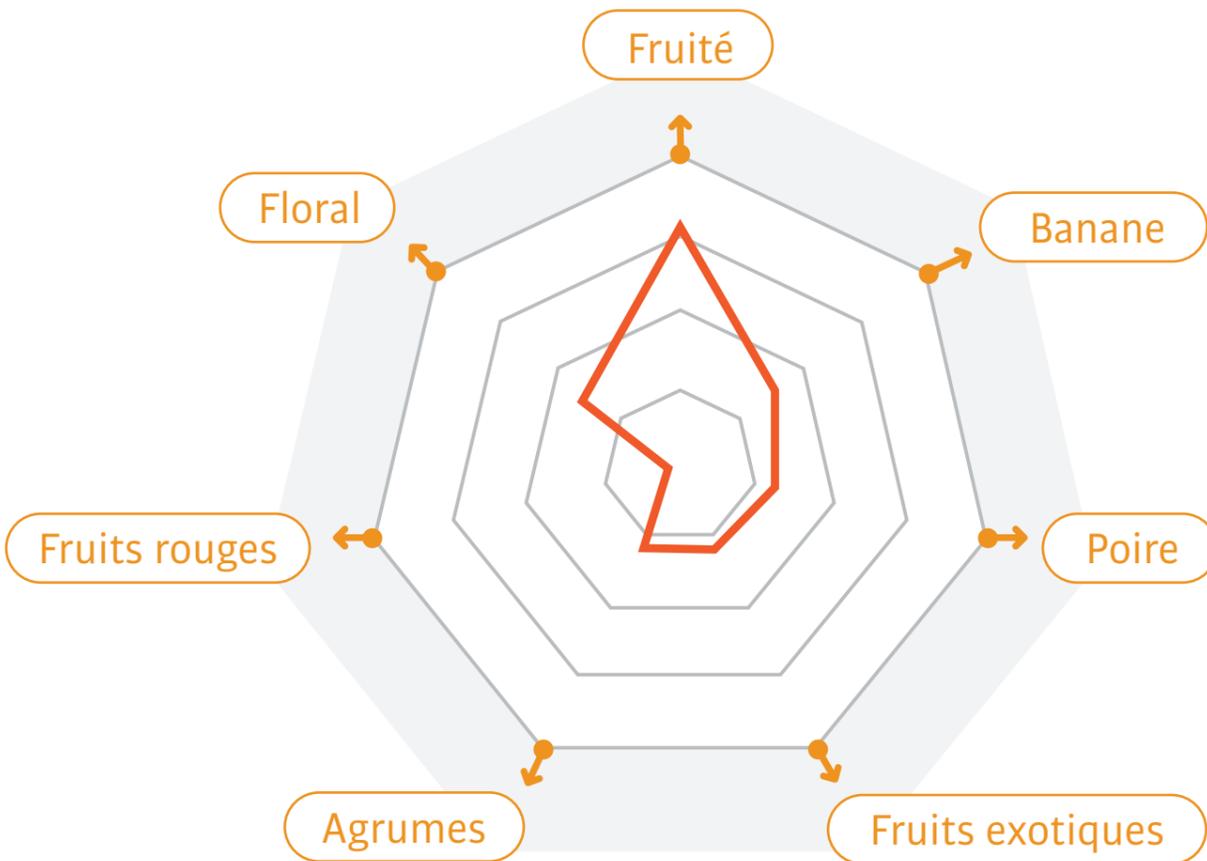


★★★★★

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

Résultats des analyses sensorielles

IOC 18-2007



→ Points de vigilance

• Aucun

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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



IOC BE FRUITS

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : IOC

Fournisseur/revendeur : IOC

Prendre contact avec un commercial :

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

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité sans caractéristiques particulières.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 à 24°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 ** : Lente

Pourcentage d'acide malique dégradé		21 %
Production d'acidité volatile		0,01 g/L
Production d'éthanal		0 mg/L
Production de SO ₂		6 mg/L
Production de glycérol		2,69 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).

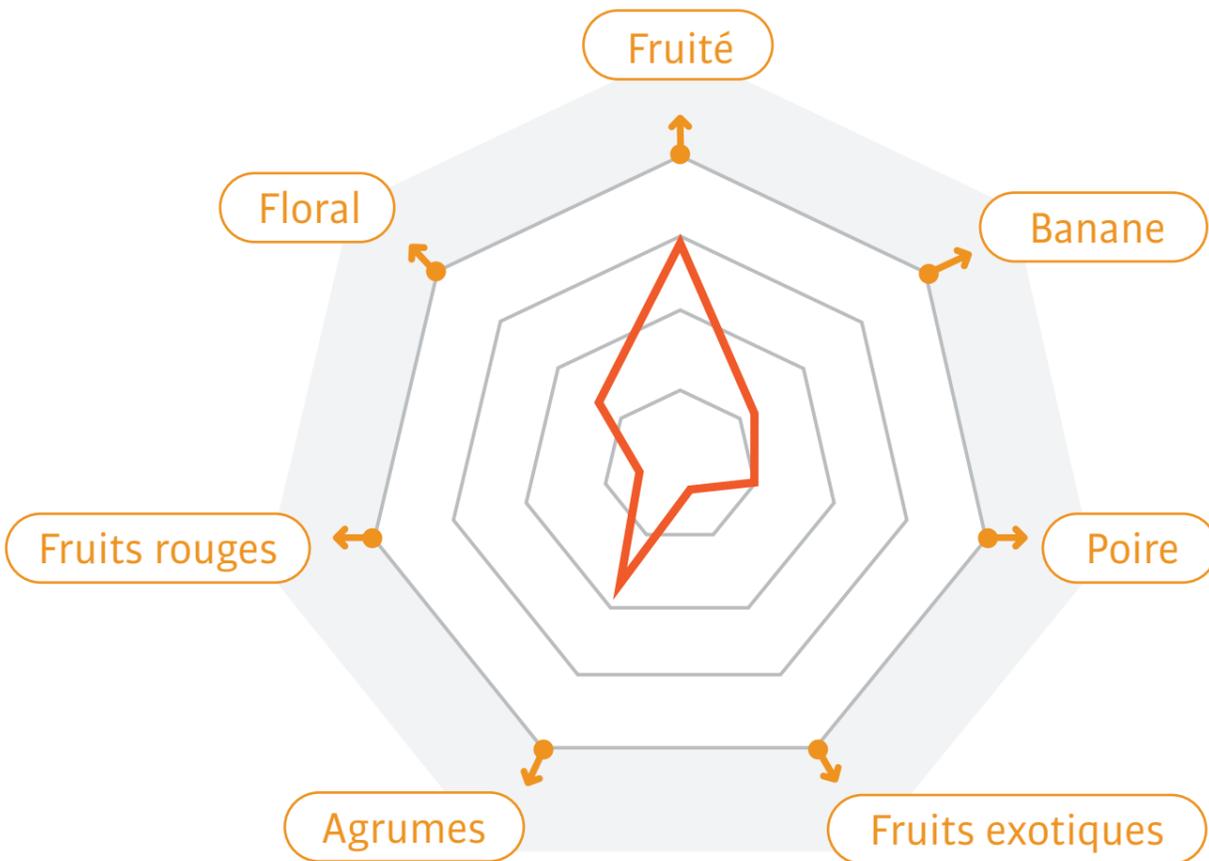
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

IOC Be Fruits



→ Points de vigilance

- Fermentation lente

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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

IOC PRIMROUGE-R9001

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : IOC

Fournisseur/revendeur : IOC

Prendre contact avec un commercial :

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

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre assez peu aromatique malgré une production importante d'esters éthyliques.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 10-20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 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 * : Long (3,1 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).

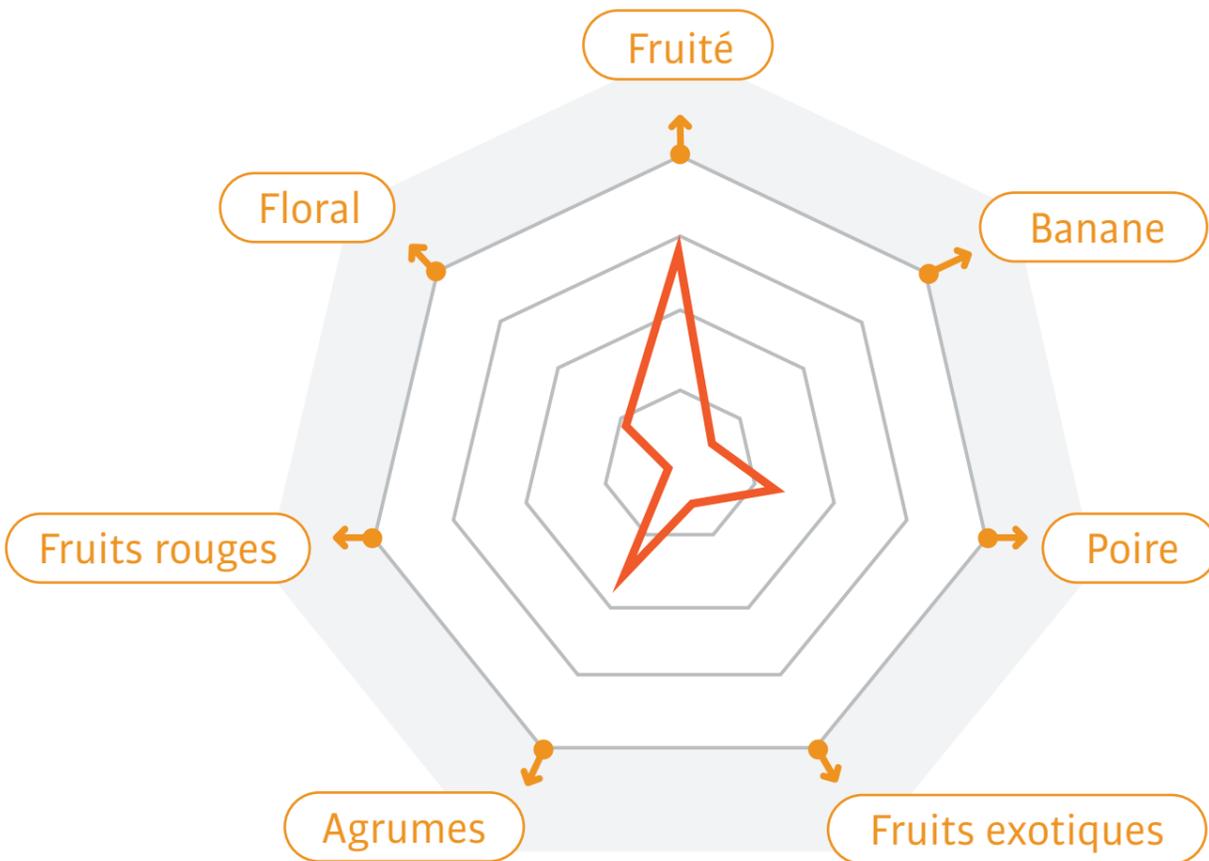
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

IOC Primrouge



→ Points de vigilance

- Levure donnant un cidre peu aromatique
- Fermentation lente

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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



LALVIN CLOS YSEO

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : Lallemand

Fournisseur/revendeur : Devezé Biotech Œnologie

Prendre contact avec un commercial :

www.biotech-oenologie.fr

biotechoenologie@orange.fr

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité sans caractéristiques particulières.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-40 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 13 à 35°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 ** : Lente

Pourcentage d'acide malique dégradé → 13 %

Production d'acidité volatile → 0,09 g/L

Production d'éthanal → 0 mg/L

Production de SO₂ → 18 mg/L

Production de glycérol → 2,91 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



★★★★☆



★★★★★



★★★★★



★★★★★



★★★★★

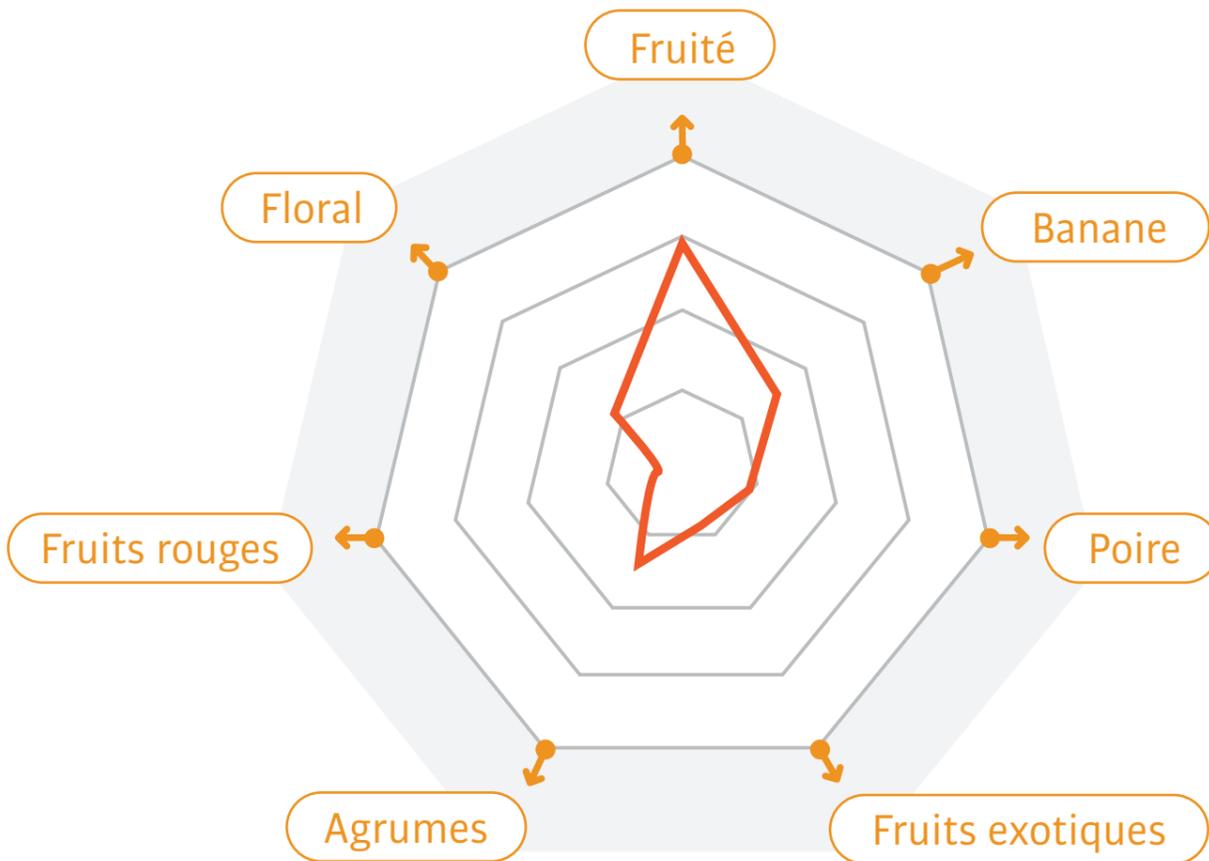


★★★★★

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

Résultats des analyses sensorielles

Lalvin Clos Yseo



→ Points de vigilance

- Fermentation lente

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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



LALVIN RHÔNE 4600

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : Lallemand

Fournisseur/revendeur : Laffort

Prendre contact avec un commercial :

laffort.com/contact/

👍 Intérêt de la souche

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

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 13 à 22°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 (3,7 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).

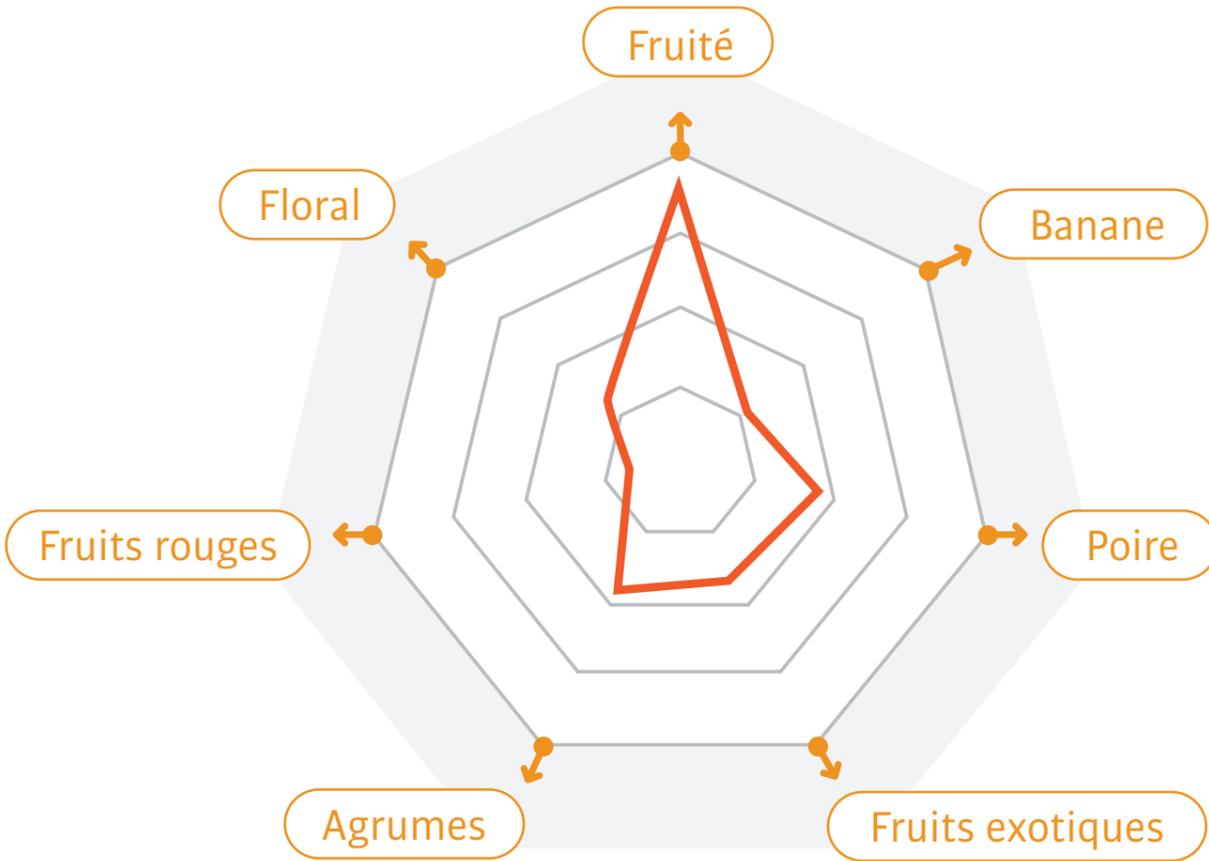
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Lalvin Rhône 4600



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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



LEVULIA ESPERIDE

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : AEB

Fournisseur/revendeur : AEB France

Prendre contact avec un commercial :

www.aeb-group.com/fr/shop

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité sans caractéristiques particulières.
Fermentation rapide.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 10-25 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 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 * : Long (3,3 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé  12 %

Production d'acidité volatile  0,08 g/L

Production d'éthanal  20 mg/L

Production de SO₂  31 mg/L

Production de glycérol  3,09 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).

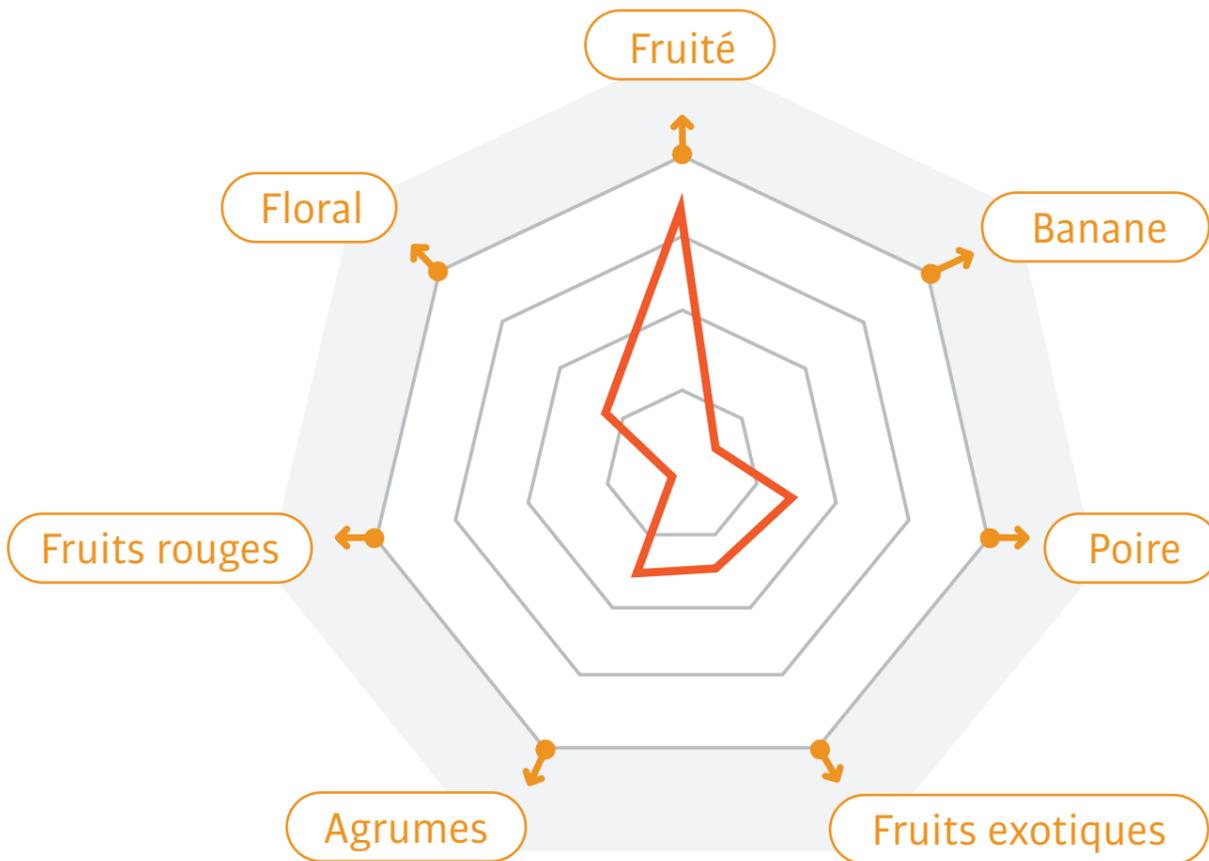
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Levulia Esperide



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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



LEVULINE ARPEGE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : AEB

Fournisseur/revendeur : AEB France

Prendre contact avec un commercial :

www.aeb-group.com/fr/shop

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes de poire.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-25 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 13 à 18°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 → 24 %

Production d'acidité volatile → 0,12 g/L

Production d'éthanal → 3 mg/L

Production de SO₂ → 28 mg/L

Production de glycérol → 3,24 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



★★★★☆



★★★★☆



★★★★☆



★★★★★



★★★★☆

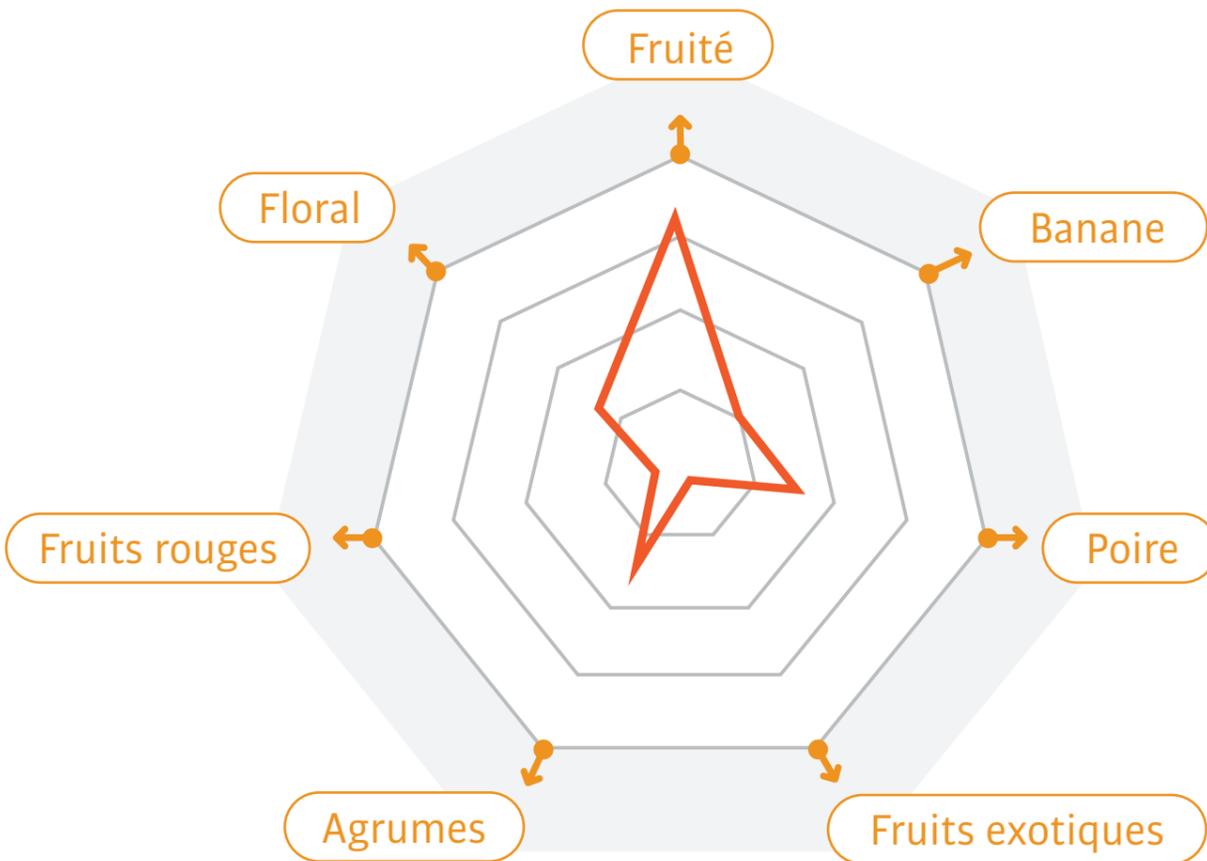


★★★★★

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

Résultats des analyses sensorielles

Levuline Arpège



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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



LEVULINE C19 YSEO

Saccharomyces cerevisiae var. *cerevisiae*

Fabricant : Danstar

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 et florales.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-25 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 15 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 * : 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).

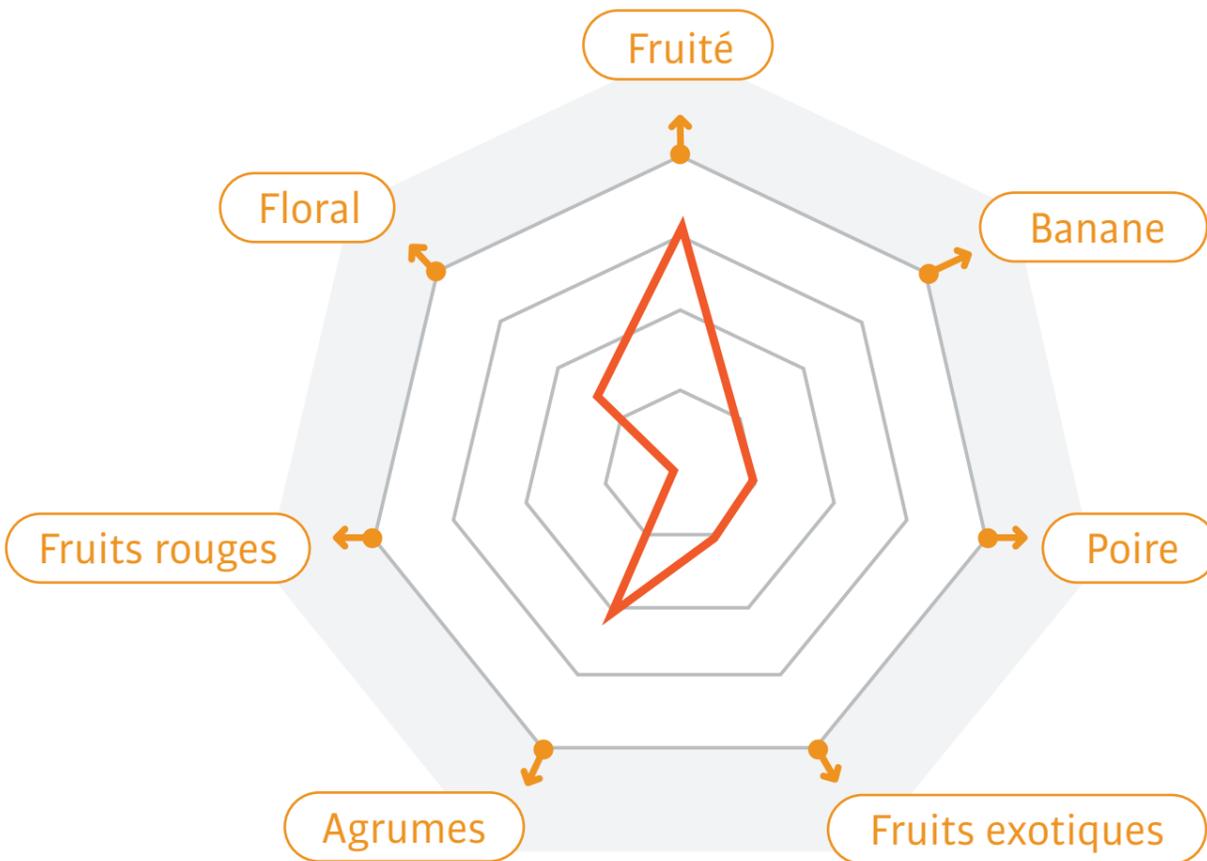
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Levuline C19 Yséo



→ Points de vigilance

- Fermentation lente
- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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



LEVULINE CHP

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

Fabricant : Danstar

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.
Fermentation rapide.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-25 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 ensemercer 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 ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé → 29 %

Production d'acidité volatile → 0,09 g/L

Production d'éthanal → 21 mg/L

Production de SO₂ → 16 mg/L

Production de glycérol → 2,70 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).

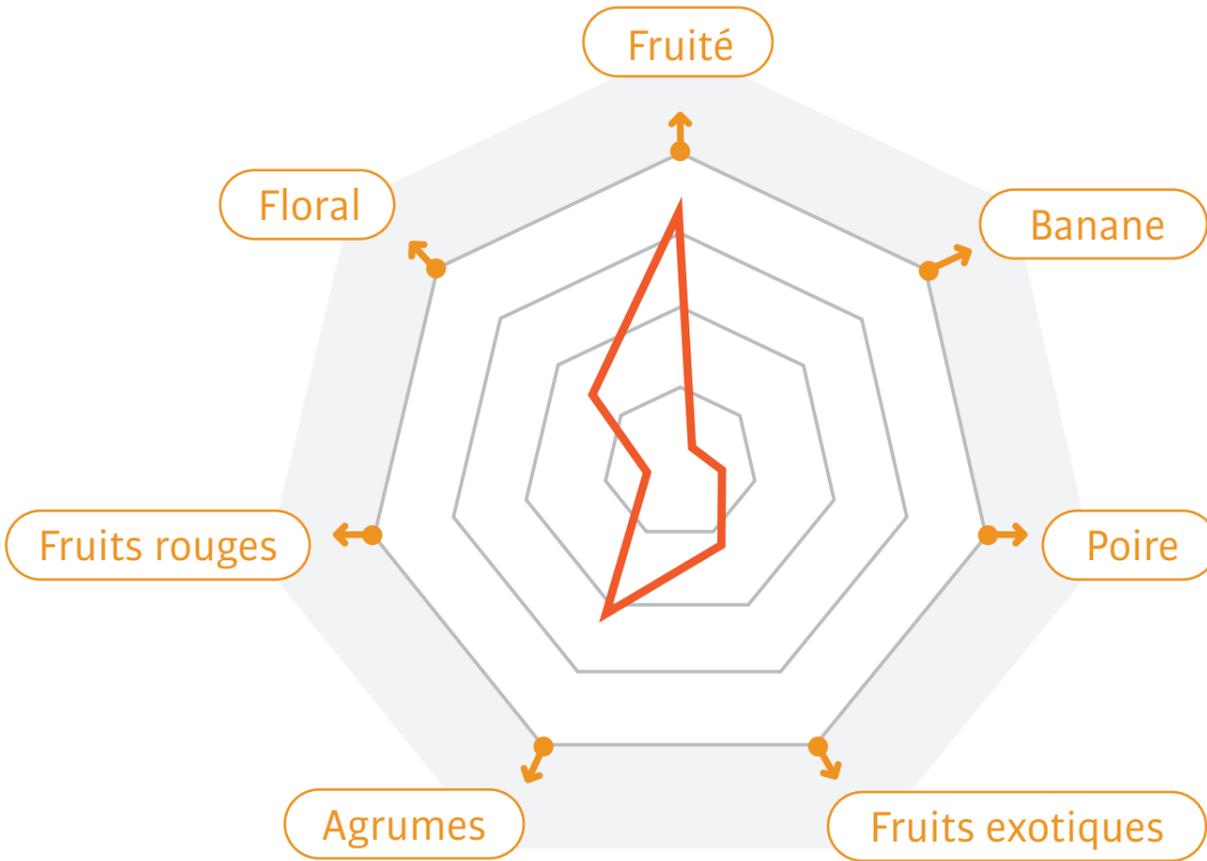
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Levuline CHP



→ Points de vigilance

• Aucun

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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 Arôme

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 sans caractéristiques particulières.
Fermentation rapide.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 à 22°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 ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé → 26 %

Production d'acidité volatile → 0,14 g/L

Production d'éthanal → 1 mg/L

Production de SO₂ → 27 mg/L

Production de glycérol → 3,05 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).

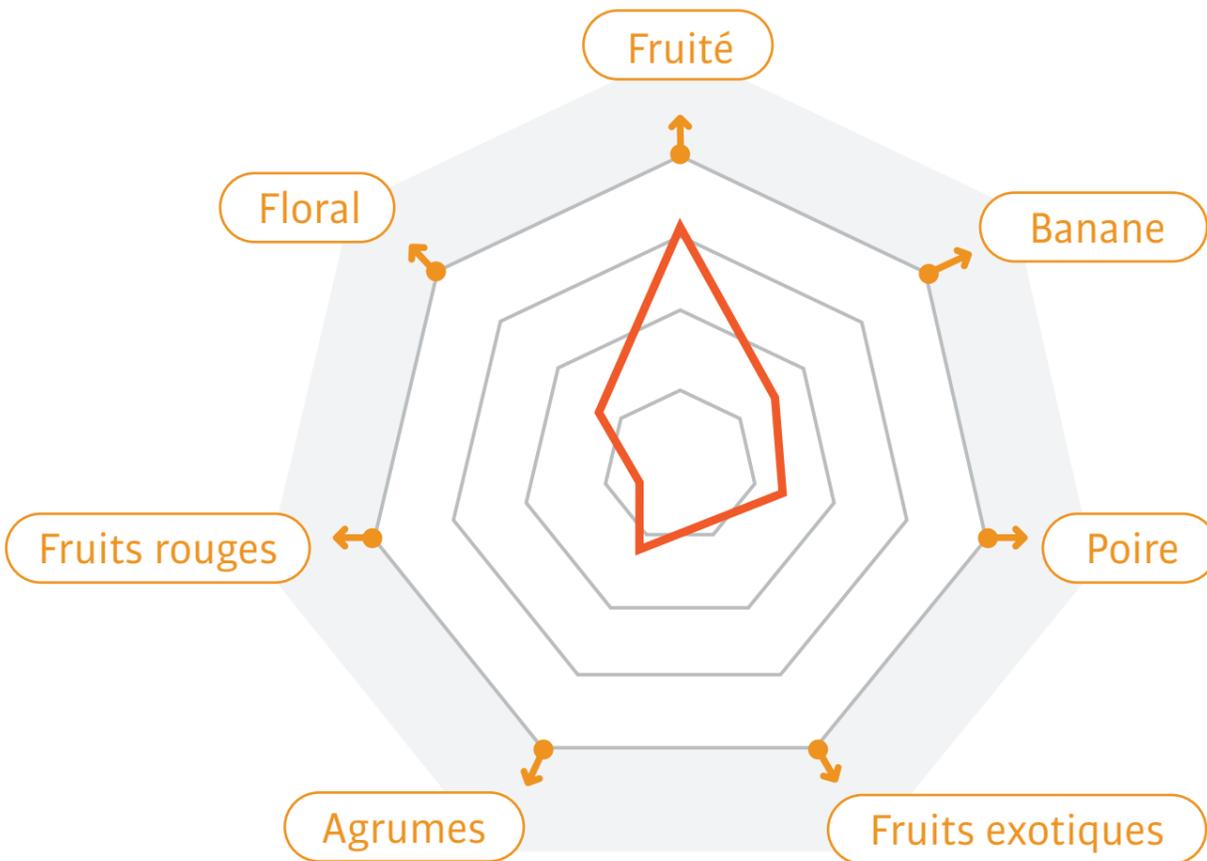
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Oenoferm Arôme



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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 STG S101

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Fermentis/Lesaffre

Fournisseur/revendeur : Vinextase

Prendre contact avec un commercial :

www.vinextase.com

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes d'agrumes.
Production importante d'esters éthyliques.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 8 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 (3 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Lente

Pourcentage d'acide malique dégradé		15 %
Production d'acidité volatile		0,01 g/L
Production d'éthanal		13 mg/L
Production de SO ₂		0 mg/L
Production de glycérol		2,95 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).

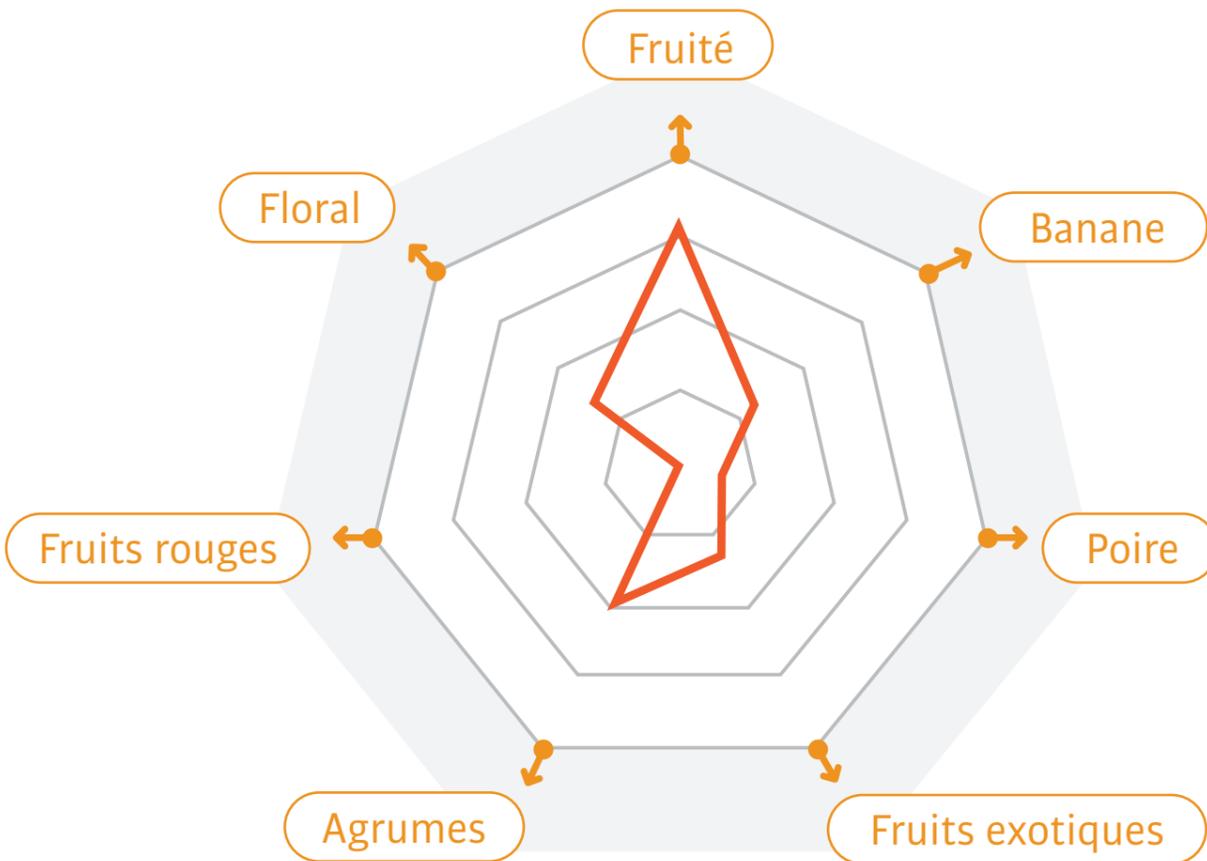
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

SAF EONO STG S101



→ Points de vigilance

- Fermentation lente

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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 PR 106

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 sans caractéristiques particulières.

📄 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 ** : Moyenne

Pourcentage d'acide malique dégradé → 25 %

Production d'acidité volatile → 0,19 g/L

Production d'éthanal → 3 mg/L

Production de SO₂ → 14 mg/L

Production de glycérol → 3,45 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



★★★★★



★★★★★



★★★★★



★★★★★



★★★★★

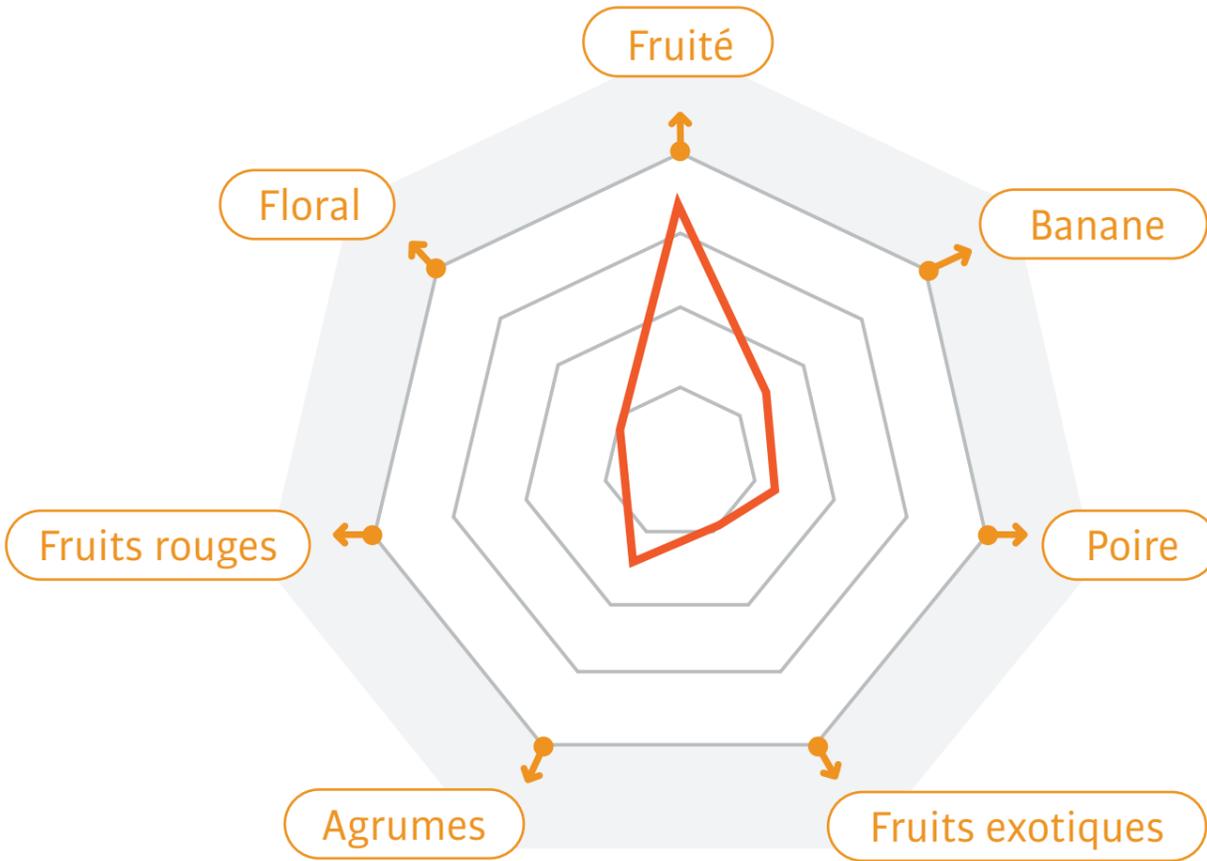


★★★★★

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

Résultats des analyses sensorielles

SafOeno PR 106



→ Points de vigilance

• Aucun

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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 L'ELEGANTE

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Lallemand

Fournisseur/revendeur : Sofralab

Prendre contact avec un commercial :

03 26 51 29 30

Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité sans caractéristiques particulières.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 à 24°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 (2,7 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Moyenne

Pourcentage d'acide malique dégradé		11 %
Production d'acidité volatile		0,01 g/L
Production d'éthanal		1 mg/L
Production de SO ₂		24 mg/L
Production de glycérol		2,68 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).

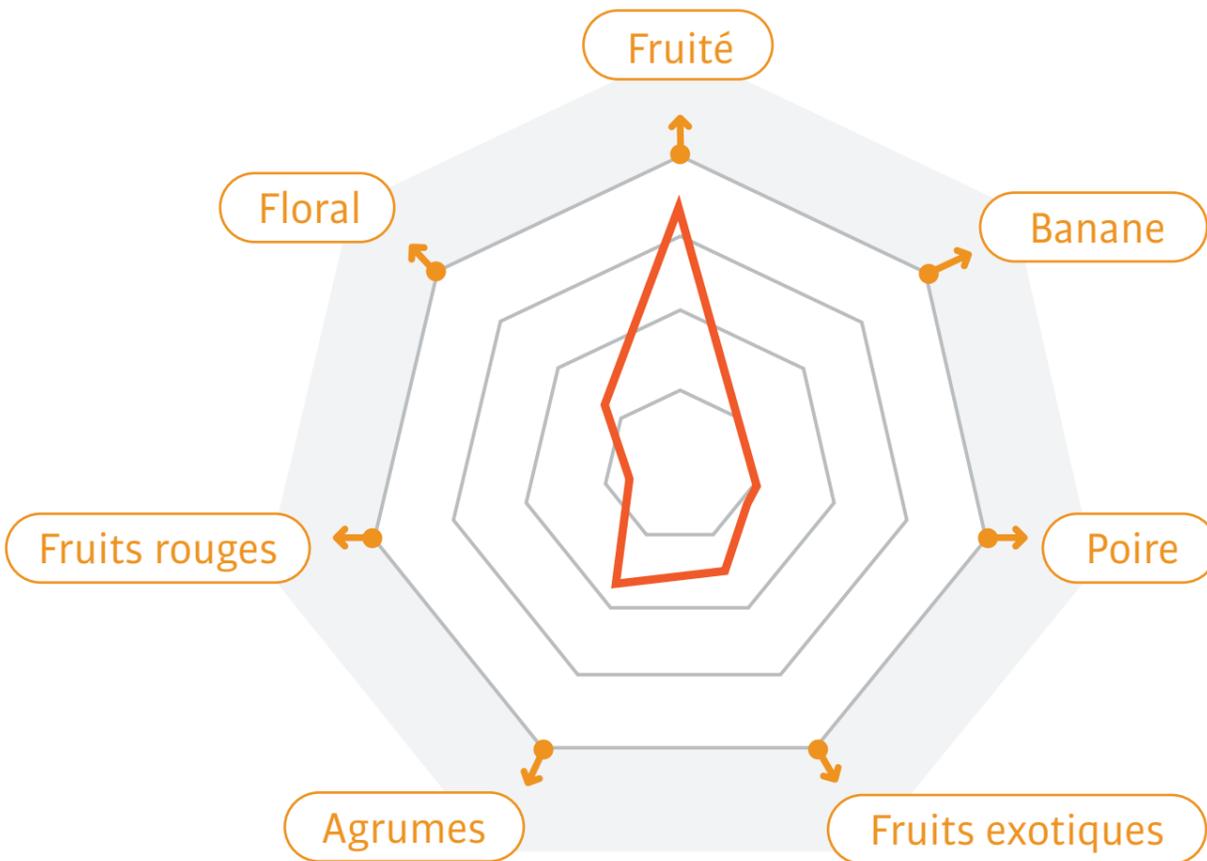
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Sélectys l'Élegante



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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



SO.SPIRIT

Saccharomyces cerevisiae galactose

Fabricant : Lallemand

Fournisseur/revendeur : Sofralab

Prendre contact avec un commercial :

03 26 51 29 30

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité sans caractéristiques particulières.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 12 à 24°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 (4,5 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Moyenne

Pourcentage d'acide malique dégradé → 26 %

Production d'acidité volatile → 0,09 g/L

Production d'éthanal → 0 mg/L

Production de SO₂ → 27 mg/L

Production de glycérol → 3,77 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).

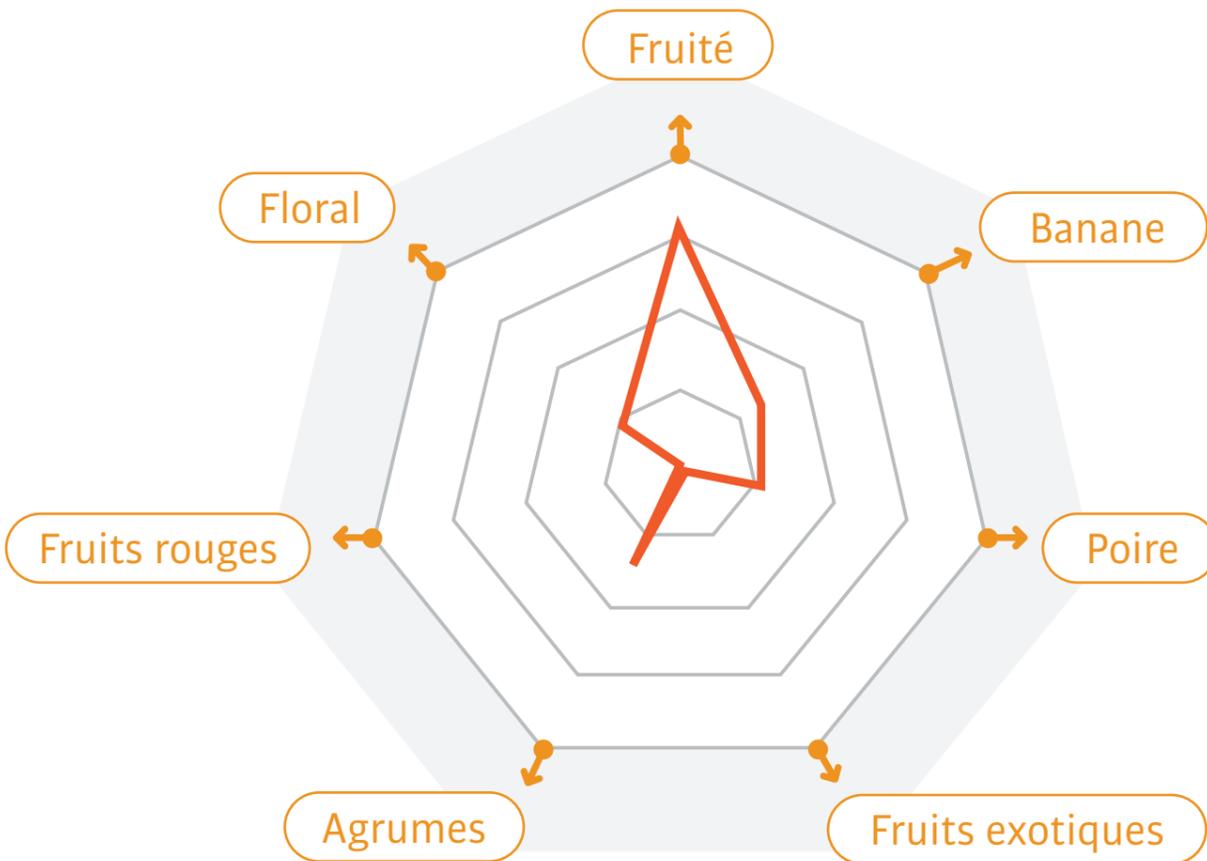
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

So Spirit 



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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

VIALATTE FERM W28

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Martin Vialatte

Fournisseur/revendeur : Sofralab

Prendre contact avec un commercial :

03 26 51 29 30

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité aux notes de poire, de banane, de fruits exotiques et de fruits rouges.

Fermentation rapide.

Production importante d'esters éthyliques.

Production importante d'esters d'acétate.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 10 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 * : 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).

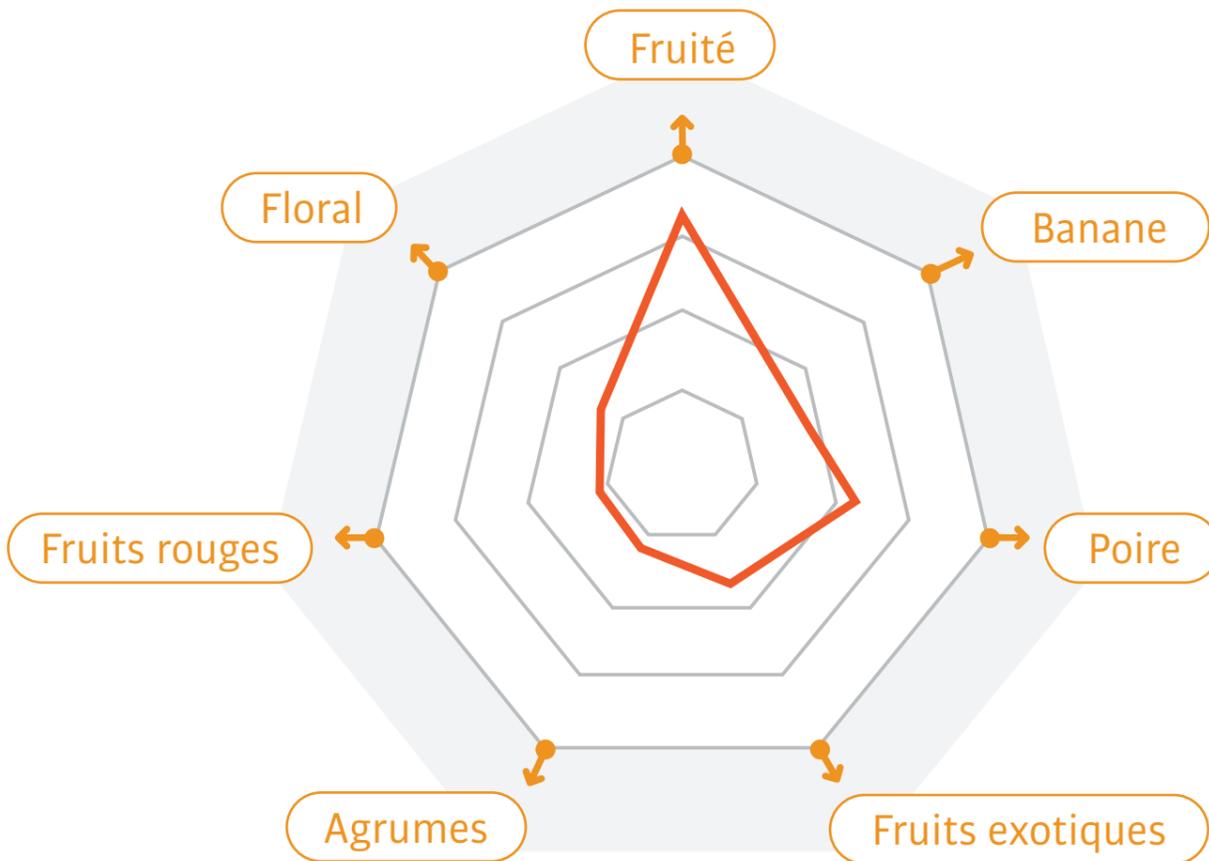
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Vialatte Ferm W28



→ Points de vigilance

• Aucun

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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



VITILEVURE DV10

Saccharomyces cerevisiae var. bayanus

Fabricant : Danstar

Fournisseur/revendeur : Sofralab

Prendre contact avec un commercial :

03 26 51 29 30

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre fruité sans caractéristiques particulières.
Fermentation rapide.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-25 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 8 à 32°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 (4,5 jours)

Vitesse de fermentation relative ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé  20 %

Production d'acidité volatile  0,07 g/L

Production d'éthanal  22 mg/L

Production de SO₂  15 mg/L

Production de glycérol  2,66 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



Alcools supérieurs
(Alcooleux)



Acétate d'isoamyle
(Banane)



Acétate d'hexyle
(Poire)



2-Phényléthanol
(Rose)



Acétate de
2-Phényléthyle
(Régilisse / Rose)



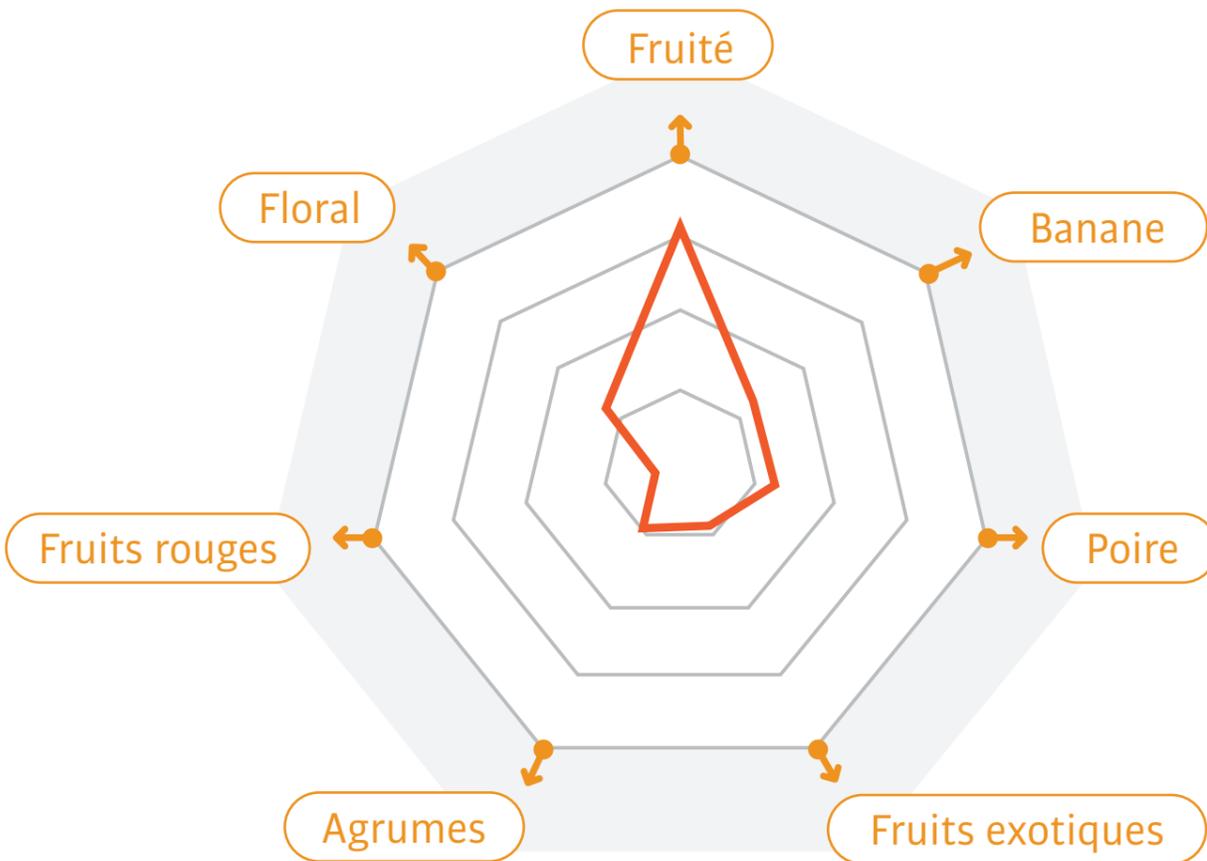
Esters éthyliques
(Hexanoate d'éthyle,
Octanoate d'éthyle,
Décanoate d'éthyle)
(Fruité)



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

Résultats des analyses sensorielles

Vitilevure DV 10



→ Points de vigilance

• Aucun

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 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



VITILEVURE LB ROSE

Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae

Fabricant : Danstar

Fournisseur/revendeur : Sofralab

Prendre contact avec un commercial :

03 26 51 29 30

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre très fruité aux notes de fruits exotiques.
Production importante d'esters éthyliques.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 15 à 18°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 ** : Lente

Pourcentage d'acide malique dégradé → 25 %

Production d'acidité volatile → 0,01 g/L

Production d'éthanal → 0 mg/L

Production de SO₂ → 2 mg/L

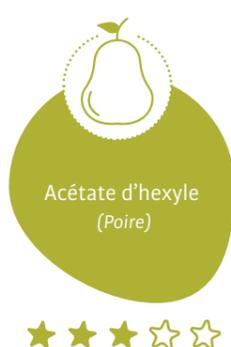
Production de glycérol → 3,43 g/L



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

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

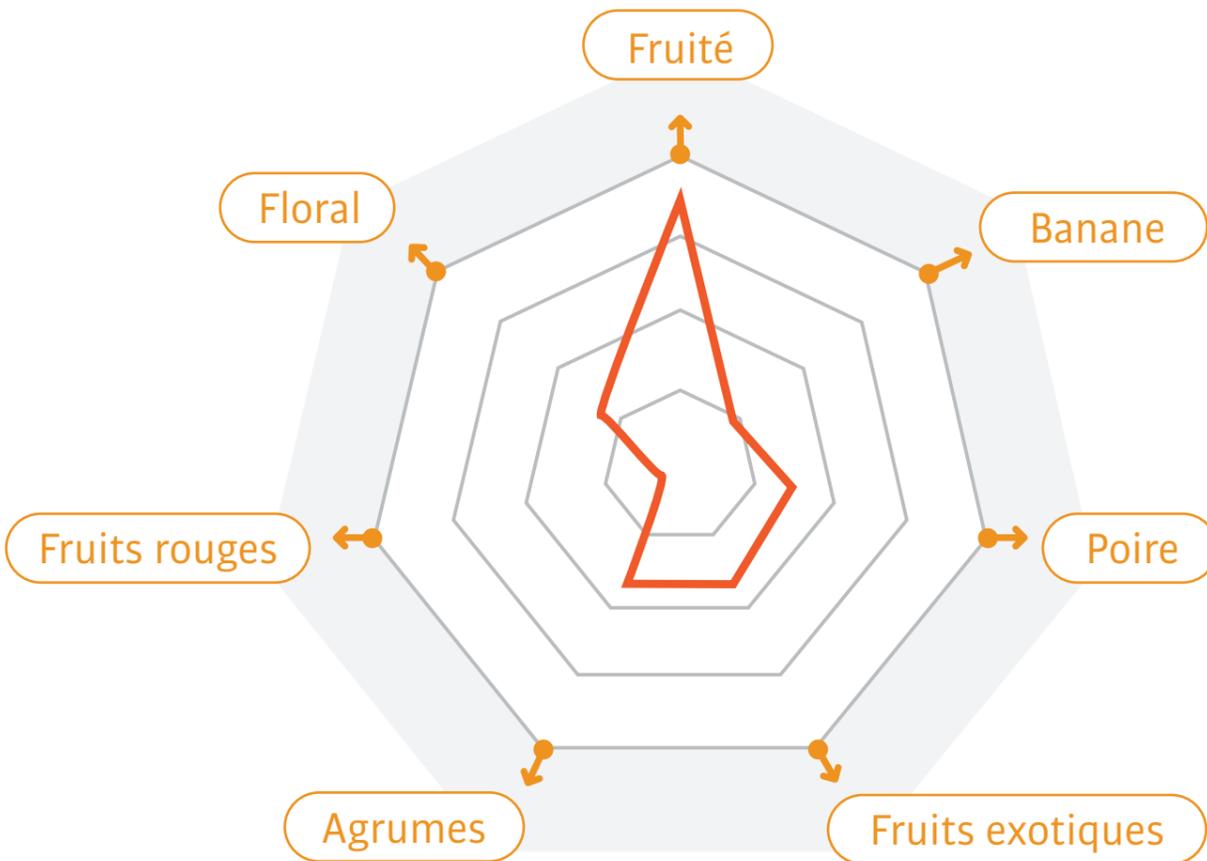
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Vitilevure Lb Rosé



→ Points de vigilance

- Fermentation lente

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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 CX9

Saccharomyces cerevisiae

Fabricant : Laffort

Fournisseur/revendeur : Laffort

Prendre contact avec un commercial :

laffort.com/contact/

👍 Intérêt de la souche

Levure donnant un cidre très fruité aux notes de banane.

Fermentation rapide.

Production importante d'esters éthyliques.

📄 Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 g/hL

Utilisation : Fermentation optimale de 14 à 22°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 ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé  24 %

Production d'acidité volatile  0,01 g/L

Production d'éthanal  6 mg/L

Production de SO₂  22 mg/L

Production de glycérol  1,98 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).

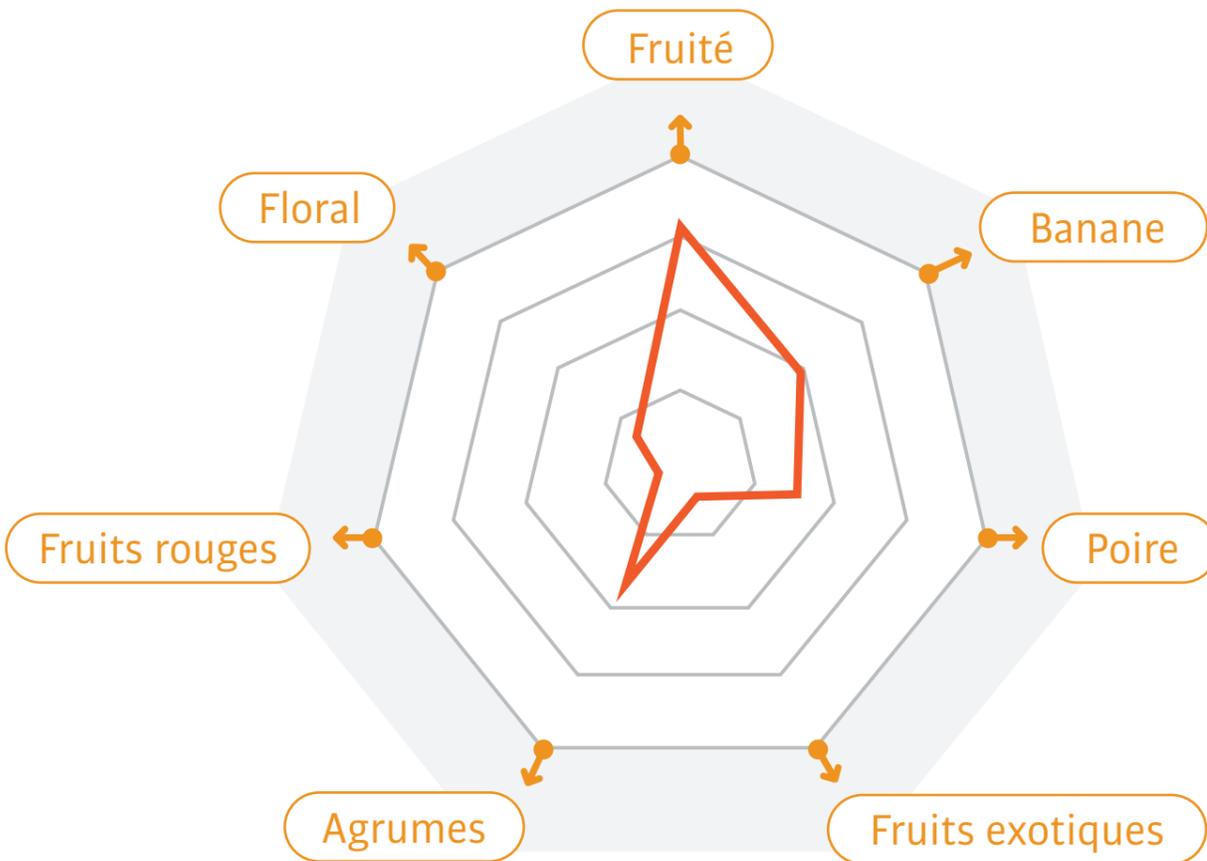
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

Vitilevure Lb Rosé



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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 VL2

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 banane.
Fermentation rapide.

Renseignements fournis par le fabricant ou distributeur

Utilisation classique : Vin

Dose recommandée : 20-30 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 ensemencer 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 ** : Rapide

Pourcentage d'acide malique dégradé		19 %
Production d'acidité volatile		0,12 g/L
Production d'éthanal		0 mg/L
Production de SO ₂		22 mg/L
Production de glycérol		2,52 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).

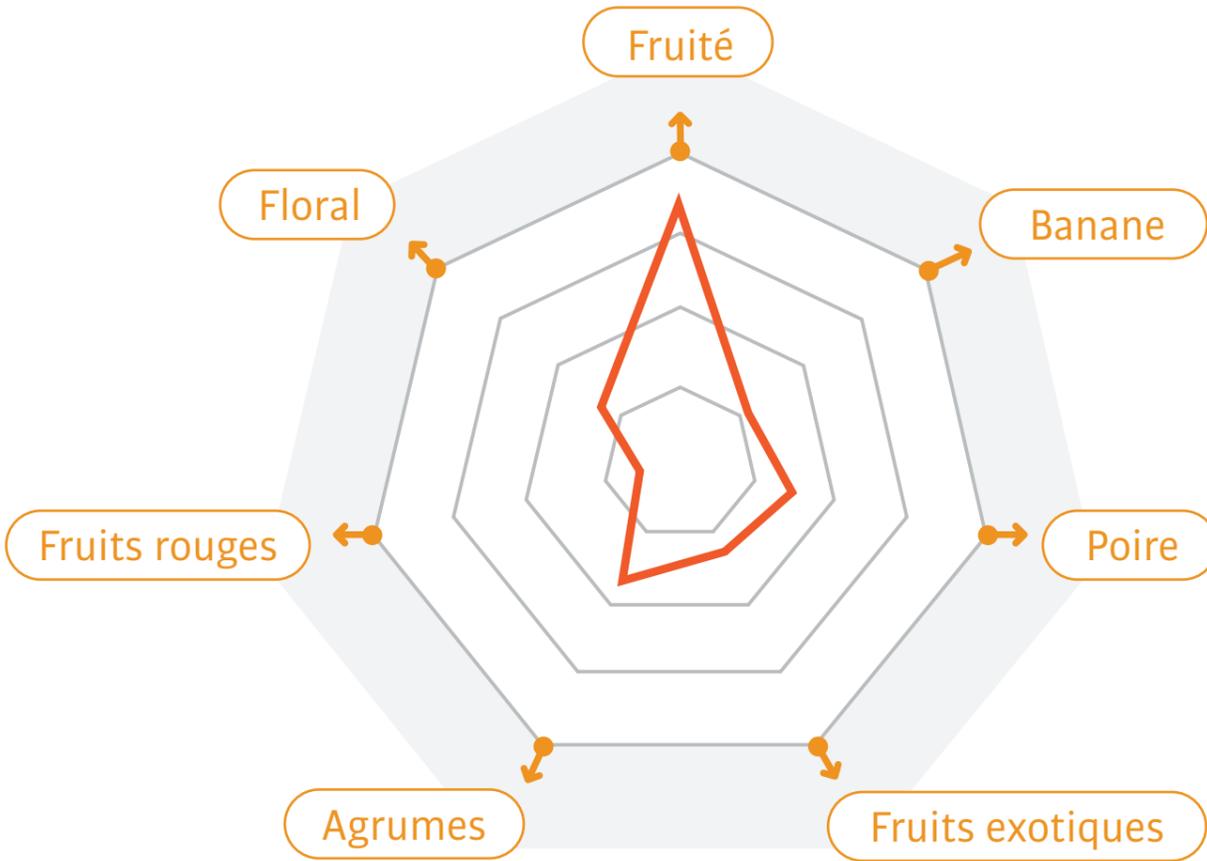
Profil en arômes fermentaires



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

Résultats des analyses sensorielles

ZYMAFLORE VL2



→ Points de vigilance

- Production moyenne de SO₂

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

pH : 3,74 // Acidité totale: 3,48 g/L H₂SO₄ // Azote assimilable : 110 mg/L // Masse volumique : 1060,8 kg/m³

Financeurs

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

