

Mise à disposition pour test d'une levure cidricole à fort potentiel aromatique

Présentation

L'IFPC réalise une opération visant à tester largement dans la filière une levure d'origine cidricole à fort potentiel aromatique sélectionnée par l'IFPC produite sous forme de levure sèche active (LSA).

Cette levure, *Hanseniaspora valbyensis*, a été isolée sur cidre par l'INRAE et évaluée par l'IFPC. Elle est active en début de fermentation, où elle produit des composés volatils fruités en quantité importante, ce qui confère au cidre des notes fruitées (poire, banane, bonbon anglais ...).

L'objectif de ce test grandeur nature, en conditions réelles, est de valider, à l'échelle de la filière l'intérêt et la faisabilité pratique de l'utilisation de cette levure par les producteurs, ce qui pourra ouvrir la voie à un développement commercial et donc à la mise à disposition de la filière d'un outil nouveau et d'intérêt majeur pour le pilotage des arômes à l'avenir.

Pour avancer dans cette démarche, tous les producteurs sont donc invités à tester son utilisation. Afin que l'investissement ne soit pas un frein, la levure est mise à disposition par l'IFPC à 50 % de son prix d'achat.

Utilisation de la levure

Cette levure s'utilise en complément de la flore naturellement présente dans le moût pour réaliser tout type de fermentation (cidre doux à extra-brut). *Hanseniaspora valbyensis* possède un potentiel fermentaire significatif mais qui reste inférieur à celui des levures de type *Saccharomyces*. Elle est tout de même capable de réaliser par elle-même une fermentation jusqu'à une masse volumique de 1020-1015 kg/m³.

Dans un moût préalablement stérilisé (flash pasteurisation ou microfiltration), *Hanseniaspora valbyensis* peut conduire à une baisse de masse volumique allant jusqu'à -25 points, mais il faudra prévoir, si on souhaite une fermentation à sec ou descendre en dessous d'une masse volumique de 1010-1015 kg/m³, d'apporter dans un second temps une levure de fermentation de type *Saccharomyces*.

Quelques conditions d'utilisation sont à respecter scrupuleusement pour que *Hanseniaspora valbyensis* exprime pleinement son potentiel aromatique :

- **Il ne faut pas utiliser de SO₂ en moût !** En effet, la présence de SO₂ même à de faibles doses (10 à 15 mg/L) suffit à inhiber cette levure extrêmement sensible aux sulfites. Il est néanmoins possible d'ajouter du SO₂ en fin de fermentation où la levure n'est plus active. Il n'aura pas d'impact pas les arômes fruités produits.
- **La levure doit être utilisée en moût sortie presse, l'ensemencement doit avoir lieu sans attendre.** Ceci est primordial car il faut éviter que les autres levures de fermentation, naturellement présentes dans le moût, ne se multiplient de façon trop importante et prennent le dessus sur la levure *Hanseniaspora valbyensis* dès le début de fermentation.
- **Il ne faut pas employer cette levure dans des moûts issus de fruits altérés.** En effet, ces moûts possèdent des flores d'altération et de fermentation importantes et *Hanseniaspora vulbensois* serait fortement concurrencée.

Autre point important, cette levure ne corrige pas les déviations organoleptiques et **son utilisation ne dispense pas d'une application stricte de l'hygiène de la cidrerie.**

Enfin, **cette levure ne présente aucun risque à l'utilisation pour l'élaboration de cidre.** Elle ne peut conduire qu'à une bonification aromatique du cidre, au pire n'a aucun effet ; elle ne peut en aucun cas apporter des défauts aromatiques. **Il est toutefois à signaler qu'elle n'est pas recommandée pour la réalisation de cidre à distiller.**

Sa mise en œuvre est identique à d'autres LSA avec une dose recommandée de 30 g/hL. La procédure de réhydratation est classique et indiquée sur l'emballage. Il est conseillé de ne pas utiliser une température de réhydratation de plus de 30°C.

Disponibilité et prix

La levure *Hanseniaspora valbyensis* sera proposée sous forme levure sèche active (LSA) en deux formats :

- Sachet de 500 g (quantité permettant d'ensemencer 17 hL)
- Sachet outre de 10 kg (quantité permettant d'ensemencer 335 hL)

La levure sera disponible :

- à l'IFPC, station du Rheu (35) – formats 500 g et 10 kg
- à l'IFPC, station de Sées (61) – format 500 g uniquement
- à l'ACN (14) – format 500 g uniquement
- Via les conseillers cidricoles en pré-commande
- Par expédition Colissimo – contact : 02.33.27.56.70 – commande@ifpc.eu

Dans le cadre des essais grandeur nature, la levure est mise à disposition à 50 % de son prix d'achat.

- Prix pour mise à disposition (stations IFPC / ACN / via conseillers cidricoles)
 - 15,91 € HT / paquet 500 g
 - 264,00 € HT / sachet outre de 10 kg
- Prix expédié (Colissimo), frais de port inclus

1 paquet de 500 g	26,70 € HT
2 paquets de 500 g	44,21 € HT
3 paquets de 500 g	60,11 € HT
4 paquets de 500 g	82,22 € HT
5 paquets de 500 g	98,13 € HT
6 paquets de 500 g	114,04 € HT
7 paquets de 500 g	129,94 € HT
8 paquets de 500 g	145,85 € HT
9 paquets de 500 g	161,76 € HT
10 paquets de 500 g	185,57€ HT



INRAE

Réalisé avec le concours financier de



Hanseniaspora valbyensis

FR Levure sèche active • Ingrédients : Levure*, Emulsifiant : monostéarate de sorbitane.
• Date de production, à consommer de préférence avant le, et numéro de lot : voir sur l'emballage • Conserver dans un endroit frais et sec.

**Hanseniaspora valbyensis*

Souche de levure cidricole isolée par INRAE et sélectionnée par l'IFPC



Carton



Sac

Produit au Chili par:

Lesaffre Industrial Chile, 9290 Quilicura,
Santiago, Chile

Non destiné à la vente au détail.

Poids net : **10 kg (22.05 lb)**

