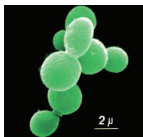




## SELECTION ET PRODUCTION D'UNE SOUCHE DE LEVURE INDIGENE

Issu d'un partenariat entre un vinificateur conseil et un laboratoire spécialisé dans la sélection et la production de microorganismes en œnologie et en brasserie.



### POURQUOI ?

- Sécuriser les fermentations sans intrant exogène.
- Parce que les LSA risquent d'uniformiser les vins.
- Vinifier à partir d'une souche de levure issue de sa propriété donc spécifique et unique.
- Compatible avec la démarche BIO



### COMMENT ?

En utilisant les **techniques de microbiologie et de biologie moléculaire** nous sélectionnons à partir du raisin issu de différentes parcelles plusieurs souches de *Saccharomyces cerevisiae* que nous testons en minivinification (degré alcoolique, rendement sucre alcool, sucre résiduels, acidité volatile...)

La ou les souches les plus prometteuses sont proposées lors de la campagne de vendange suivante pour **des tests grandeur nature chez le vigneron (30 à 100hl)**.

**Un suivi méthodique des fermentations est réalisée en partenariat étroit avec le vigneron.**

**La souche retenue est conservée** en collection au sein du laboratoire Biocéane (Nantes) et sera ensuite **produite à la demande chaque année sous forme de levain liquide**. Un contrôle qualité strict garantit sa viabilité, sa conformité et sa pureté.

