



Improving food & health

## Viniflora® OCTAVE™

### Information Produit

Version: FRNP 12 08 2020

### Description

Viniflora® OCTAVE™ est une souche pure de l'espèce de levure *Lachancea thermotolerans* (antérieurement *Kluyveromyces thermotolerans*) qui limite la production d'alcool et améliore l'acidité du vin par production d'acide lactique.

Recommandée pour les vins blancs et rosés des régions à climat chaud.

Ce produit est fourni sous forme de Levure Sèche Active.

### Description culture:

*Lachancea thermotolerans*.

Num. Article:	720822	Couleur:	Brun clair
Taille	500 g	Conditionnement	Sachet aluminium sous vide
Forme	Poudre		

### Stockage & manutention

0 - 8 °C

### Durée de vie

La levure déshydratée stockée selon nos recommandations aura une D.L.U.O. de 24 mois

### Dosage

Il est recommandé d'utiliser 500g pour 25hl soit 20 g/hl.

### Caractéristiques fermentaires

Arômes	Balance acide	Bouche	Autre
Idéale pour les vins blancs et rosés des régions méridionales	Production d'acide lactique à partir des sucres Faible production d'acide acétique	Production moyenne de polysaccharides	Faible production de SO2 Inhibe la FML Hydrolyse tardive

### Utilisation

OCTAVE™ apporte trois effets simultanés aux vins auxquels elle est ajoutée :

1. Une production importante d'acide lactique produit à partir des sucres, apportant au vin plus de complexité et d'intensité aromatique.
2. Une augmentation du SO2 actif en diminuant naturellement le pH du moût.
3. Un blocage de la Fermentation Malo Lactique.

OCTAVE™ sera présente durant les premiers stades de la fermentation alcoolique en fonction du type de vin et de l'application. Elle sera présente jusqu'à ce que la concentration en éthanol atteigne 11% Vol. Ensuite, la levure meurt et la fermentation alcoolique ne peut être finalisée qu'avec des espèces plus tolérantes à l'alcool comme *Saccharomyces cerevisiae*. C'est pourquoi OCTAVE™ doit être suivie d'une deuxième inoculation avec une levure *Saccharomyces cerevisiae* qui permettra de réaliser une fermentation alcoolique sûre, fiable et rapide dans les vins.

[www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.



*Improving food & health*

## Viniflora® OCTAVE™

### Mode d'emploi

**1. Réhydratation :** Ajouter le contenu d'un sachet de levure à de l'eau non chlorée ou de l'eau minérale (le chlore tue les micro-organismes comme les levures), dans un ratio de 1 :10. Il faut s'assurer que la température de réhydratation soit comprise entre 20-25°C. En effet, la souche *Lachancea thermotolerans* est plus sensible aux températures élevées que *Saccharomyces cerevisiae*. La température de l'eau est un facteur critique pour le succès de la fermentation. Des températures supérieures à 25°C détruiraient les cellules vivantes et réduiraient la performance du produit.

**2. Activation :** Ajouter du moût non sulfité à la suspension de levure dans un ratio de 1 :3. Laisser le mélange reposer pendant 20 minutes environ.

**3. Acclimatation :** Lorsque de petites bulles sont visibles à la surface du mélange levure/moût, ajouter le mélange à la cuve et effectuer un remontage/brassage pour assurer un ensemencement homogène. Si le moût a une température basse (10-15°C), ajuster la température de la suspension de levure progressivement jusqu'à 20-25°C avant de l'ajouter au moût.

### Modalités d'inoculation

Selon le temps dont dispose le vinificateur et / ou l'effet recherché, l'ensemencement peut être réalisé selon deux modalités différentes :

#### 1. Un ensemencement simultané

En même temps que la souche *Saccharomyces cerevisiae* de votre choix:

Nous recommandons de réhydrater les deux levures séparément en suivant scrupuleusement le protocole pour la réhydratation de ces dernières (veiller à respecter particulièrement la température de réhydratation, l'absence de chlore dans l'eau et de sulfites dans le moût). Cette modalité permettra d'obtenir une faible production d'acide lactique.

#### 2. Un ensemencement séquentiel

Octave est inoculée en premier, suivie par l'inoculation de la souche *Saccharomyces cerevisiae* de votre choix. Le délai entre les deux ensemencements varie selon la température du moût. Chr. Hansen recommande d'inoculer la levure standard *Saccharomyces* après une perte de densité du moût de l'ordre de 15-20 points au moins. C'est pourquoi la levure doit être inoculée comme suit:

- 72 heures avant l'inoculation de *Saccharomyces cerevisiae* lorsque la température est basse. Dans ce cas, la production d'acide lactique est forte.

[www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.

**Données physiologiques**

Paramètres	Valeur(s)	Commentaires
Température*		
Limites de tolérance	10-28°C	
Optimum	15 -25°C	
Tolérance au SO <sub>2</sub> *	30 mg/l	Valeur SO <sub>2</sub> total
Tolérance à l'alcool*	11% vol	
Besoin en azote	moyen	Se baser sur les besoins de la souche <i>Saccharomyces</i> utilisée et augmenter l'apport de 20% - En moyenne > 250 mg/l
Rendement en alcool	17g/% Vol	Standard
Rendement en glycérol	5-8 g/l	Standard

\* notez que ces facteurs s'excluent mutuellement. Les tolérances individuelles ne sont valables que si les autres conditions sont favorables. Vérifiez le niveau de SO<sub>2</sub> produit par les levures utilisées lors de la fermentation alcoolique ainsi que le niveau de SO<sub>2</sub> libre.

**Législation**

Le produit est destiné à l'alimentation humaine et à une application œnologique et est conforme au Codex Œnologique International en vigueur. Les ferments de Chr. Hansen sont conformes aux exigences de la Réglementation 178/2002/EC et au Règlement (CE) N° 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 et ses modifications.

Le produit est approuvé pour une utilisation dans les vins biologiques (UE et NOP), une déclaration peut être fournie sur demande.

**Contenu du produit**

Les levures œnologiques du marché contiennent un émulsifiant utilisé comme auxiliaire de fabrication en production. Les levures œnologiques de la gamme de Ch. Hansen contiennent moins d'1% de monostéarate de sorbitane, un acide gras issu de source végétale. Cet émulsifiant est largement autorisé dans les produits alimentaires dans le monde entier et est réputé sûr à sa dose d'emploi comme le montre son n° E (E 491).

**Sécurité alimentaire**

Aucune garantie de sécurité alimentaire explicite ou implicite n'est comprise en cas d'utilisation dans des applications autres que celles mentionnées dans la section domaine d'application. Si vous souhaitez utiliser le produit dans une autre application, veuillez contacter votre interlocuteur Chr. Hansen habituel.

**Etiquetage**

Pas d'étiquetage nécessaire, toutefois, dans le doute, merci de consulter votre législation locale.

**Marques déposées**

Le nom des produits, des concepts, les logos, les marques et autres marques déposées mentionnées sur ce document, apparaissant ou non en grands caractères, en gras ou avec le symbole ® ou le TM, sont la propriété de Chr. Hansen A/S ou utilisés sous licence. Les marques déposées apparaissant sur ce document ne peuvent pas être enregistrées dans votre pays, même si elle sont marquées avec un ®.

**Information supplémentaire**

Visitez notre site web dédié au vin: [www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine](http://www.chr-hansen.com/food-cultures-and-enzymes/wine)

**Support technique**

Les laboratoires et le personnel de développement des produits et applications de Chr. Hansen se tiennent à votre disposition si vous souhaitez de plus amples informations.

[www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

*Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.*

**Viniflora® OCTAVE™****Information OGM**

En conformité avec la législation de l'Union Européenne, nous pouvons affirmer que Viniflora® OCTAVE™ ne contient pas d'OGM et ne contient pas de matières premières étiquetées GM\*\*. En conformité avec la législation de l'Union Européenne sur l'étiquetage des produits finis\*\*, nous pouvons vous informer que l'utilisation de Viniflora® OCTAVE™ ne déclenche pas un étiquetage OGM du produit alimentaire final. La position de Chr. Hansen sur les OGM peut être trouvée sur le site suivant: [www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety](http://www.chr-hansen.com/About-us/Policies-and-positions/Quality-and-product-safety).

\*Directive 2001/18/CE du Parlement européen et du Conseil du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'organismes génétiquement modifiés dans

l'environnement, et amendements, et abrogeant le directive 90/220/CEE du Conseil.

\*\* Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les

aliments pour animaux

génétiquement modifiés, et amendements.

Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des

organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes

génétiquement modifiés,

modifiant la directive 2001/18/CE, et amendements.

**Information Allergènes**

Liste des allergènes communs conforme, aux USA à l'Acte de Protection des Consommateurs et des Etiquetages des Allergènes alimentaires 2004 (FALCPA) et le Règlement de l'UE 1169/2011/EC et ses amendements ultérieurs.	Présent comme ingrédient dans le produit
Céréales contenant du gluten* et produits à base de ces céréales	Non
Crustacés et produits à base de crustacés	Non
Oeufs et produits à base d'oeufs	Non
Poissons et produits à base de poissons	Non
Arachides et produits à base d'arachides	Non
Soja et produits à base de soja	Non
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Non
Fruits* à coque et produits à base de ces fruits	Non
<b>Liste d'allergènes en conformité avec le Règlement EU 1169/2011/EC seulement</b>	
Céleri et produits à base de céleri	Non
Moutarde et produits à base de moutarde	Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Non
Lupin et produits à base de lupin	Non
Mollusques et produits à base de mollusque	Non
Anhydride sulfureux et sulfites (ajouté) en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub>	Non

\* Merci de consulter le Règlement de l'UE 1169/2011/EC Annexe II pour une définition légale des allergènes communs, voir loi de l'Union Européenne sur le site suivant : <http://eur-lex.europa.eu>

[www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)

Les informations contenues dans les présentes sont à notre connaissance correctes et exactes et le(s) produit(s) mentionné(s) ici ne portent atteinte aux droits

de propriété intellectuelle d'aucun tiers. Le(s) produit(s) pourrai(en)t bénéficier d'une protection découlant de brevets octroyés ou en attente, de marques

déposées ou non ou autres droits de propriété intellectuelle. Copyright © Chr. Hansen A/S. Tous droits réservés.