

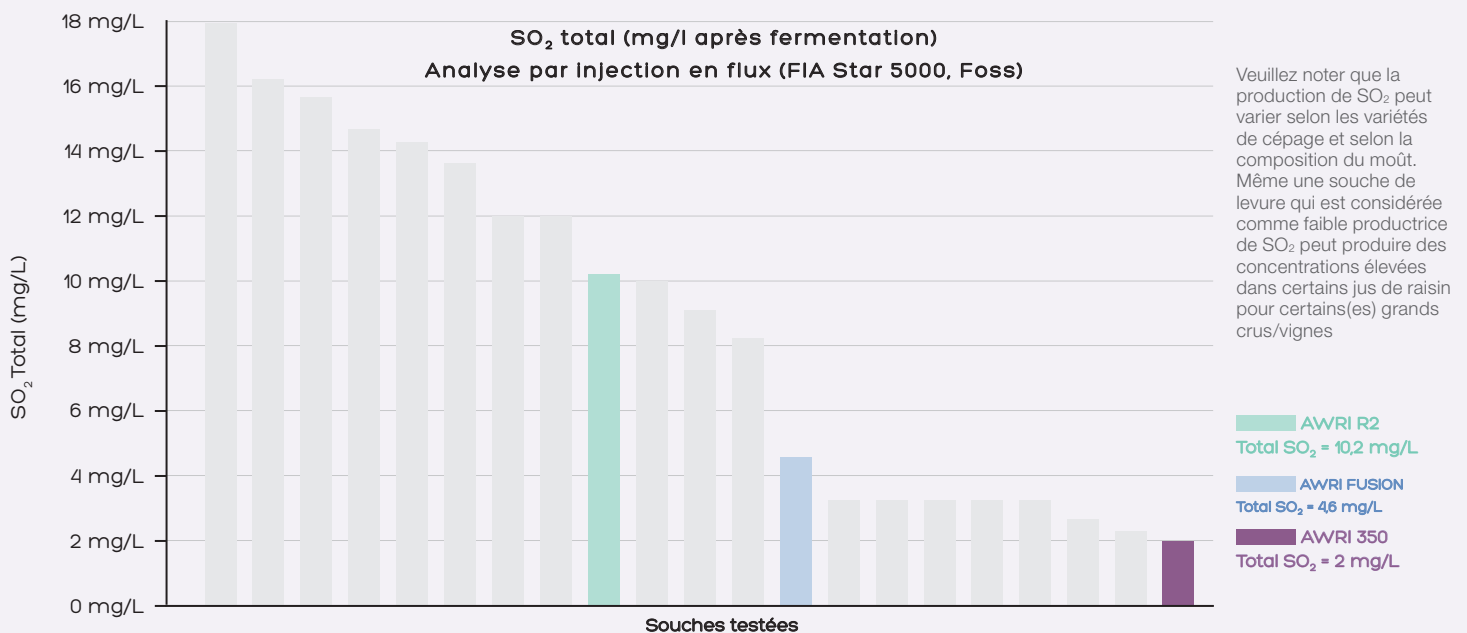
# AWRI 350 est la souche qui produit le moins de SO<sub>2</sub>

## information technique



### AWRI 350 : LA PLUS FAIBLE PRODUCTRICE DE SO<sub>2</sub> DE LA GAMME MAURIVIN

Pendant la fermentation alcoolique, la levure produit naturellement du dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) en tant qu'intermédiaire métabolique de la voie de réduction des sulfates. Les souches de levure (provenant de différents fabricants de levure) issues de vingt vins de production commerciale et répertoriées comme des faibles producteurs de SO<sub>2</sub> ont été comparées lors d'essais en laboratoire réalisés en trois exemplaires sur un moût de Riesling fermenté à 18 °C. Le diagramme ci-dessous montre la moyenne des résultats pour les trois exemplaires. La souche de levure Maurivin AWRI 350 (2,0 mg/l) est celle qui produit le moins de SO<sub>2</sub> parmi les 20 souches de levure oenologiques testées.



### AWRI 350 : FAIBLE PRODUCTION DE COMPOSÉS FIXATEURS DE SO<sub>2</sub>

Les composés fixateurs les plus importants produits par la levure qui influencent le taux de SO<sub>2</sub> sont l'acétaldéhyde, le pyruvate et l'α-cétoglutarate. Leur production dépend de la souche de levure et de la composition du moût. L'acétaldéhyde fixe presque entièrement le SO<sub>2</sub> et le complexe est très stable. À titre d'exemple, 44 mg d'acétaldéhyde peuvent fixer 64 mg de SO<sub>2</sub>.

Le tableau ci-dessous illustre la production de composés fixateurs de SO<sub>2</sub> générée par les levures Maurivin AWRI R2 et AWRI 350.

Composé fixateur	par AWRI R2 (mg/l)	par AWRI 350 (mg/l)
acetaldehyde	20*	14,3*
pyruvate	94*	49,7*
α-ketoglutarate	135*	93*

(\*Moyenne, essais réalisés en trois exemplaires)

En ce qui concerne la composition nutritionnelle du moût, la thiamine joue un rôle essentiel dans la formation de composés fixateurs de SO<sub>2</sub>. La thiamine joue le rôle d'une coenzyme de pyruvate décarboxylase qui diminue la concentration des derniers intermédiaires dans la voie du métabolisme du sucre. En ajoutant pendant la fermentation un nutriment de levure qui contient de la thiamine comme le Mauriferm Plus, cela permet de réduire le taux de fixation de SO<sub>2</sub>.