

Levure PRELUDE – Fiche Produit

PRELUDE™ la pure *Torulaspora* lancée en 2009 et adoptée par tous les vinificateurs qui l'ont essayée pour la **rondeur en bouche apportée, la complexité aromatique et la réduction de l'acidité volatile** obtenue.

PRELUDE est à **utiliser en co-inoculation avec une souche *Saccharomyces* sélectionnée**. Elle apporte un gras et une rondeur incomparable en bouche. Cette dernière est particulièrement destinée au segment de vin Premium et super Premium, sur chardonnay, sauvignon blanc et sémillon.

Les premières utilisations sur vins rosés et rouges ont donné d'exceptionnels retours.

Rondeur en bouche, arômes spécifiques et nette augmentation de la complexité aromatique : c'est ce qu'ont observé les vinificateurs de l'hémisphère nord en utilisant PRELUDE®, nouveauté de la gamme vin de Chr. Hansen.

Le lancement à lieu maintenant dans l'hémisphère sud en Argentine, Chili, Nouvelle Zélande, Australie et Afrique du Sud pour les vendanges 2010.

« C'est la première fois qu'une espèce pure *Torulaspora delbrueckii* est commercialisée dans le monde de l'œnologie. »

PRELUDE® est une souche de levure spécifique type 'premium'. Innovation majeure pour l'œnologie, cette dernière permet de réaliser une fermentation alcoolique aromatiquement équivalente à une fermentation spontanée tout en gardant le contrôle du process, et en évitant tous risques d'arrêt de fermentation ou de déviation fermentaire' explique Laurent Hubert directeur Marketing vin chez Chr. Hansen.

Quels sont les avantages pour le vinificateur et pour le consommateur ?

La maîtrise des fermentations alcoolique et malolactique permet aux vinificateurs de contrôler les flores microbiologiques qui se succèdent dans moût puis dans le vin.

Il existe une synergie entre les différents micro organismes présents durant les process fermentaires : *Torulaspora* au départ de fermentation alcoolique, les autres souches de levures utilisées pour l'achèvement de la fermentation alcoolique et ensuite les bactéries lactiques, obligatoires pour un bon déroulement de la fermentation malo lactique.

Il en résulte une bio protection positive naturelle du moût par des microorganismes.

La qualité du vin est ainsi optimisée et le niveau en SO₂ peut être nettement réduit.

Grâce à cette 'bio protection' les vins sont meilleurs et plus sains pour le consommateur, le vinificateur peut s'approcher d'un idéal : rester au plus proche de la nature, tout maîtrisant la vinification de ses vins.

De nouveaux horizons pour l'œnologie

"Nous pensons que nous sommes au début d'une nouvelle ère en œnologie grâce à l'utilisation de plusieurs espèces de levures différentes, en jouant sur leur synergie. La maîtrise de la vinification augmente la qualité du vin ainsi et sa valeur' explique Laurent Hubert.

Des différences notoires grâce à PRELUDE®

"Nous avons réunis les 'pionniers' utilisateurs de PRELUDE® en 2009 et le retour des séries des dégustations est net concernant les notes apportées par *Torulaspora* " explique Laurent Hubert.

Durant les 18 derniers mois, différentes catégories de vins ont été ciblées pour les essais de PRELUDE®.

Le résultat est que, pour chaque catégorie de vin dégustée, *le gain en gras en bouche est net et spectaculaire*. Selon l'application et le cépage vinifié, d'autres observations ont été mise en évidence par des experts dégustateurs:

- Pour les vins de base Chardonnay: des arômes de fruits exotiques avec une pointe de noix
- Pour les Chardonnay et Sauvignon blanc: une touche de fruits exotiques, mangue et papaye en fruits secs grillées et caramélisées qui apporte complexité subtile au vin
- Pour les Rosé et les vins rouges Cabernet-Sauvignon, Merlot, Grenache et Tempranillo: une nouvelle dimension dans la *complexité aromatique avec des notes de griottes, de baies sauvages et de caramel, faisant passer le vin dans une catégorie supérieure*.

L'utilisation de Prelude™ sur moût de Sauvignon blanc en ensemencement séquentiel 48 heures avant la souche *saccharomycès* a permis d'augmenter la production de thiols variétaux dans les vins (+114%), essentiellement la concentration en 3MH (+126%).

