Levures acidifiantes saccharomyces

Mise à jour : 09/2026

Domaines techniques

Pratiques oenologiques, gestion équilibre acide/alcool

A quels enjeux répond ce levier ?

- **Conserver l'équilibre alcool/acide**
- **Maitriser la liste des ingrédients** sur l'étiquetage

Quels sont les objectifs de ce levier ?

Produire certains acides D ou L-malique et/ou succinique tout en réalisant la fermentation alcoolique avec des levures pouvant légèrement diminuer la teneur en alcool par l'utilisation des sucres pour synthétiser d'autres composés organiques

Dans quelles régions le levier est-il testé ?

Toutes les régions françaises et à l'international.

Quelle est son efficacité pour répondre aux objectifs ?



Avantages :

- Représente une alternative à l'utilisation d'acide tartrique : Quantité d'acides produite variable selon la souche, la réussite de l'implantation, la durée d'action et à la température de fermentation (entre 17°C et 22°C)
- Efficacité mesurable : pH, acidité totale, acide malique et acide succinique
- Efficacité perceptible : dégustation à la cuve
- Allège l'étiquetage des ingrédients car ce n'est pas considéré comme un additif au regard de la règlementation.
- Réduction des doses de SO2 (plus actif quand le pH est bas),
- Offre une meilleure protection du vin par la limitation du développement des bactéries avec l'augmentation de l'acidité,
- Une légère diminution du TAV (-0,2 à -0,4%vol.) par rapport à des levures plus classiquement utilisées.

Inconvénients :

- Une variabilité importante des résultats selon les levures utilisées et le moût
- Des difficultés de réussites sur les blancs et rosés vinifiés à basses températures (<18°C),
- Une possible modification de la trame aromatique
- Une cinétique fermentaire plus lente.

Quel est le coût de mise en place du levier ?

- Pour un dosage : entre 20 et 30g/hl
- Pour les levures vendues comme acidifiantes et disponibles en France (soit une vingtaine de marques commerciales), les prix à l'hL varient entre 1 et 8 € par hL, avec une moyenne autour de 3 €.

Quel est le niveau de difficulté de mise en œuvre du levier ?

Pas de main d'œuvre ou de compétences spécifiques nécessaires à l'application de ce levier.

Conditions de réussite :

- Température de fermentation comprise entre 17°C et 22°C
- Complémentation en azote avant introduction de la *Saccharomyces cerevisiae*

Quels impacts sur la production ou la captation de gaz à effet de serre ?

Pas d'impact spécifique.

Quel est le niveau d'appropriation de ce levier ?

Recherche fondamentale	*Recherche appliquée*	**Mise en œuvre en production**

De nombreuses expérimentations sont en cours même si les levures *Saccharomyces* sont déjà sur le marché et utilisées par les producteurs.

Les recherches sur les *Saccharomyces cerevisiae* concernent la génétique de certaines souches à présenter un rapport production d'alcool/production d'acide malique négatif (c'est à dire qu'elles produisent de l'acide malique à la place de l'alcool).

=> **Besoin d'expérimentations supplémentaires pour mieux cerner le métabolisme de ces levures, les critères de réussite ainsi que les conditions d'inhibitions des bactéries lactiques.**

Quels sont les démonstrateurs concernés par ce levier ?

ADAM et EVE (Provence), CAP 2050 (Bourgogne)

Quels sont les retours d'expérience concernant l'utilisation du levier d'action ?

- Vidéos témoignages sur les levures acidifiantes du BIVB : Vidéos témoignages sur les levures acidifiantes du BIVB : https://www.youtube.com/watch?v=7UmTeaiafws&ab_channel=VinsdeBourgogneBIVB
- Vidéo témoignages sur les levures acidifiantes de Institut Agro Dijon : Vidéos témoignages sur les levures acidifiantes du BIVB : https://www.youtube.com/watch?v=7UmTeaiafws&ab_channel=VinsdeBourgogneBIVB

Références bibliographiques :

1. Vicente, J., Vladic, L., Navascués, E., Brezina, S., Santos, A., Calderón, F., Tesfaye, W., Marquina, D., Rauhut, D., & Benito, S. (2024). A comparative study of Lachancea thermotolerans fermentative performance under standardized wine production conditions. Food Chemistry X, 21, 101214. https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101214
2. Fiche du Centre Oenologique Enosens Cadillac : https://www.enosens-cadillac.fr/files/2019/12/N%C2%B0325-DECEMBRE-2019-1.pdf

Personnes contacts :

- Marie-Charlotte COLOSIO, Institut Français de la Vigne et du Vin : marie-charlotte.colosio@vignevin.com
- Grégori LANZA, Centre du Rosé : gregori.lanza@vignevin.com
- Domitille BROSSEAU, Comité des Vins de Bourgogne : domitille.brosseau@bivb.com