

Fiche Technique

Levure *Hanseniaspora valbyensis*

V3-sept 2026



Description Générale

Hanseniaspora valbyensis est une levure destinée à la fermentation des moûts de pomme pour la fabrication de cidres fruités grâce à sa forte capacité de production d'esters d'acétate.

Cette levure non-Saccharomyces appartient à l'espèce *Hanseniaspora valbyensis* et a été isolée à partir de moûts de pomme naturels par l'INRAE puis sélectionnée et caractérisée par l'IFPC.

La levure *Hanseniaspora valbyensis* est produite par Fermentis® à façon pour l'IFPC.

Caractéristiques techniques

Hanseniaspora valbyensis s'utilise en complément de la flore naturellement présente dans le moût pour réaliser tout type de fermentation (cidre doux à extra-brut). *Hanseniaspora valbyensis* possède un potentiel fermentaire significatif mais qui reste inférieur à celui des levures de type Saccharomyces. Elle est tout de même capable de réaliser par elle-même une fermentation jusqu'à une masse volumique de 1020-1015 kg/m³.

Dans un moût préalablement stérilisé (flash pasteurisation ou microfiltration), *Hanseniaspora valbyensis* peut conduire à une baisse de masse volumique allant jusqu'à -25 points, mais il faudra prévoir, si on souhaite une fermentation à sec ou descendre en dessous d'une masse volumique de 1010-1015 kg/m³, d'apporter dans un second temps une levure de fermentation de type Saccharomyces.

Hanseniaspora valbyensis ne corrige pas les déviations organoleptiques et son utilisation ne dispense pas d'une application stricte de l'hygiène de la cidrerie.

Ingrédients

Levure (*Hanseniaspora valbyensis*), émulsifiant E491 (sorbitan monestearate)

Dosage

Dosage recommandé : 30 g/hL pour la fermentation principale.

Instruction de réhydratation

Ne pas utiliser une température de réhydratation supérieure de 30°C. Cette levure est moins tolérante à ces températures que des levures sèches classiques à base de Saccharomyces.

Verser délicatement la quantité désirée de levure dans 10 fois son poids d'eau à une température comprise entre 23 et 27°C.

Remuez délicatement pour compléter la réhydratation de la levure et éviter la formation de grumeaux.

Laissez reposer 20 minutes et incorporez dans la cuve de fermentation à la surface du moût avec aération. Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts). Ne pas dépasser 10°C d'écart entre le levain et le moût.

Conditions d'utilisation

Hanseniaspora valbyensis s'utilise en moût sortie presse avec un ensemencement qui doit avoir lieu sans attendre. Cette précaution est nécessaire pour éviter que les autres levures de fermentation, naturellement présentes dans le moût, ne se multiplient de façon trop importante et concurrencent *Hanseniaspora valbyensis*.

- Dans le cas de cuves remplies sur plusieurs jours, il est nécessaire d'ensemencer avec la totalité de *Hanseniaspora valbyensis* estimée pour le volume final dès le premier jour. Par exemple si une cuve est remplie sur deux jours avec pour chaque jour un volume de 25HL, il faut ensemencer avec la dose de *Hanseniaspora valbyensis* pour 50 HL dès le premier jour.
- Dans le cas de cuves subissant un débourbage (dépectinisation + soutirage) rapide. Il est conseillé d'ajouter de 10 g/HL en remplissage cuve (objectif occuper le terrain) et compléter avec 20g/HL en sortie de débourbage

Ne pas utiliser de SO₂ en moût. La présence de SO₂ même à de faibles doses (< 15 mg/L) suffit à inhiber *Hanseniaspora valbyensis* qui est extrêmement sensible aux sulfites. Il est néanmoins possible d'ajouter du SO₂ en fin de fermentation où la mise en bouteille lorsque *Hanseniaspora valbyensis* n'est plus active. Le sulfitage n'impacte pas les arômes fruités produits.

Utiliser *Hanseniaspora valbyensis* uniquement dans des moûts issus de pommes saines. Les moûts issus de fruits altérés possèdent des flores d'altération et de fermentation en quantité importante qui sont susceptibles de fortement concurrencer *Hanseniaspora valbyensis* et donc de limiter son impact aromatique.

Utiliser *Hanseniaspora valbyensis* uniquement dans des moûts ayant une température inférieure à 15°C pour limiter les concurrences avec les levures indigènes. Si le moût est refroidi directement (échangeur en sortie presse), ensemencement possible après refroidissement. Privilégier une température de 8 à 12°C pour une action optimale. *Hanseniaspora valbyensis* peut également fermenter à des températures plus basses, mais à un rythme plus lent.

Hanseniaspora valbyensis produit des composés volatils fruité tout au long de la fermentation. Pour un impact aromatique significatif il est nécessaire de laisser à la levure le temps d'agir au minimum 15 à 20 pt de chute de masse volumique. Cela implique de repousser la réduction de biomasse.

Conditionnement :

Sachet outre de 10 kg sous vide.

Sachets de 500g sous vide.

Stockage et durée de conservation :

Le produit doit être transporté/stocké au sec et protégé de la lumière directe, à une température comprise entre 4 et 10°C.

Après ouverture, les sachets ouverts doivent être scellés et conservés entre 4°C et 10°C, et utilisés dans les 7 jours suivant l'ouverture. Ne pas utiliser de sachets mous ou endommagés.

Durée de conservation : 24 mois. Se référer à la date de péremption imprimée sur le sachet.

Fermentis® (Producteur de la souche), garantit la conformité du produit jusqu'à la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage, sous réserve du respect des conditions de stockage décrites ci-dessus.



INRAE

Réalisé avec le concours financier de



Hanseniaspora valbyensis

FR Levure sèche active • Ingrédients : Levure*, Emulsifiant : monostéarate de sorbitane.
• Date de production, à consommer de préférence avant le, et numéro de lot : voir sur l'emballage • Conserver dans un endroit frais et sec.

**Hanseniaspora valbyensis*

Souche de levure cidricole isolée par INRAE et sélectionnée par l'IFPC



Carton



Sac

Produit au Chili par:

Lesaffre Industrial Chile, 9290 Quilicura,
Santiago, Chile

Non destiné à la vente au détail

Poids net : **500g (1,10 lb)**

IFPC Institut Français des Productions Cidricoles
293 rue du Champ de l'Isle - La Rangée Chesnel - 61500 SEES
commande@ifpc.eu – 02 33 27 56 70