

Saccharomyces uvarum

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

La levure ***Saccharomyces uvarum*** est impliquée dans la production de vin, de bière et de Cidre. Le Cidre est produit sans addition de microorganismes mais seulement à partir de la flore naturelle des pommes.

Métabolisme

Elle procède par fermentation alcoolique du glucose, du mélibiose et du glycéraldéhyde.

Elles sont actives à des températures de 4 à 10 °C.

Elles sont dites basses car elles se déposent en fond de cuve et dégradent le maltose les sucres simples mais pas les dextrines.

Voir également

- Levures à bière :
 - Dekkera bruxellensis* (fermentation spontanée ~ *lambic*)
 - Saccharomyces cerevisiae* (fermentation haute)
 - Saccharomyces uvarum* (fermentation basse)
 - Saccharomyces carlsbergensis* (fermentation basse)
 - Torulaspora delbrueckii* (fermentation haute ~ *Weizenbier*)
- Fermentation de la bière
 - fermentation haute
 - fermentation basse
 - fermentation mixte
 - fermentation spontanée

Liens externes

- Référence Index Fungorum : *Saccharomyces uvarum* (http://www.speciesfungorum.org/Names/NamesRecord.asp?RecordID=248121) (**en**) (+ MycoBank (http://www.mycobank.org/MycoTaxo.aspx?Link=T&Rec=248121))
- Référence NCBI : *Saccharomyces uvarum* (http://www.ncbi.nlm.nih.gov/Taxonomy/Browser/wwwtax.cgi?lin=s&p=has_linkout&id=230603) (**en**)

Ce document provient de « https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Saccharomyces_uvarum&oldid=96730650 ».

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

La dernière modification de cette page a été faite le 17 septembre 2013 à 10:10.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d’autres conditions peuvent s’appliquer. Voyez les conditions d’utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence. Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.

<i>Saccharomyces uvarum</i>	
	
<div>Une illustration sous licence libre serait la bienvenue</div>	
Classification	
Règne	<i>Fungi</i>
Division	<i>Ascomycota</i>
Classe	<i>Saccharomycetes</i>
Ordre	<i>Saccharomycetales</i>
Famille	<i>Saccharomycetaceae</i>
Genre	<i>Saccharomyces</i>
Nom binominal	
<i>Saccharomyces uvarum</i>	
Beij. (1898)	

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal

Saccharomyces uvarum, levure d'aspect normal