



LLUCS
27, rue Henri Koch
L-4354 Esch-sur-
Alzette
(Luxembourg)

**INFORMATIONS ANALYSES :
LEVURES**

Ref : COM-COM-FORM-023
Version : 01

VERSION ELECTRONIQUE FAISANT FOI



LEVURES

Une levure est un champignon unicellulaire apte à provoquer la fermentation des matières organiques animales ou végétales. Les levures sont employées pour la fabrication du vin, de la bière, des alcools industriels, des pâtes levées et d'antibiotiques.

le terme courant de levure désigne généralement le genre *Saccharomyces* (levure de bière ou levure de boulangerie). Il existe beaucoup d'autres genres de levures ; parmi les plus connues, le genre *Candida* possède un pouvoir pathogène chez l'homme, responsable des mycoses de type candidoses.

La plupart s'apparente aux Ascomycètes (type truffe, pézize), quelques-unes à l'autre grand groupe de champignons supérieurs, les Basidiomycètes (type amanites, bolets) et d'autres enfin sont des formes imparfaites non rattachables clairement à un groupe défini. La levure de raisin mesure environ 2 à 9 µm.

Ces micro-organismes, de forme variable selon l'espèce (sphérique, ovoïde ou elliptique, en bouteille, triangulaire ou apiculée, c'est-à-dire renflée à chaque bout comme un citron) mais généralement ovales, d'environ 6 à 10 microns et jusqu'à 50 microns, se multiplient par bourgeonnement ou par fission (scissiparité). Ils sont souvent capables d'accomplir une sporulation soit dans un but de dormance en milieu défavorable, soit dans un but de dispersion.