

Levure naturelle sélectionnée.

Pour l'élaboration de vins rouges de grande qualité, complexes, intenses et harmonieux particulièrement adaptée au process de macération pré-fermentaire à froid (MPF).



Nouveau procédé de production, développé par Lallemand, qui permet d'obtenir des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques. Ce procédé optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les possibles risques de déviations organoleptiques.

--- CHAMP D'APPLICATION ---



Sélectionnée par le domaine Burgundia Œnologie, VITILEVURE 3001 YSEO est particulièrement indiquée pour l'élaboration de vins rouges intenses, complexes et harmonieux. Elle contribue à une bonne extraction de la matière avec des tanins soyeux, à la richesse en bouche, tout en assurant la préservation de la fraîcheur et l'expression du fruité.

VITILEVURE 3001 YSEO présente toutes les capacités pour s'adapter parfaitement au process de macération pré-fermentaire à froid (MPF), très répandu en Bourgogne, sur Pinot noir, pour élaborer des vins rouges concentrés, avec un potentiel de garde.

VITILEVURE 3001 YSEO présente le potentiel et toutes les qualités pour l'élaboration de vins issus d'autres cépages, de vins rouges ou rosés qualitatifs.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Caractère killer : killer.
- Résistance à l'alcool : jusqu'à 15%.
- Cinétique fermentaire : régulière et complète, avec un démarrage rapide.
- Température de fermentation : 10 à 32°C.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Résistance SO₂ : élevée.
- Besoin en azote : élevés. Il est recommandé de faire un ajout systématique d'oxygène et d'ACTIFERM 1-2 pour les moûts riches en sucre (> 13% vol. d'alcool probable).

--- DOSE D'EMPLOI ---

Dose indicative : 20 g/hL

--- MODE D'EMPLOI ---

- Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C dans un contenant propre.
- Mélanger délicatement puis laisser réhydrater 20 minutes.
- Acclimater le levain à la température de la cuve en y ajoutant progressivement du moût: il ne faut pas que l'écart de température entre le levain et le moût excède 10°C lors du levurage.
- Incorporer le levain au moût avec un remontage d'homogénéisation.
- La durée totale de réhydratation ne doit pas dépasser 45 minutes.
- La réhydratation dans le moût n'est pas conseillée.
- Dans des moûts à fort potentiel d'alcool (> 13% V/V), l'apport du protecteur **PREFERM** au cours de la réhydratation est conseillé.

--- CONDITIONNEMENT ---

Sachet 0.5 kg - Carton 20 x 0.5 kg.

--- CONDITIONS DE CONSERVATION ---

Conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 3 ans dans son emballage d'origine.

Utiliser rapidement après ouverture.

Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.

Produit de Danstar, distribué par :



MARTIN VIALATTE

79 avenue A.A. Thévenet

BP 1031 – Magenta

51319 Epernay Cedex – France

Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60

www.martinvialatte.com

Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.