

# VITILEVURE® 58W3®

YSEO®

Levure naturelle sélectionnée par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Colmar.

Pour l'élaboration de vins blancs aromatiques type vins d'Alsace.



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 ---

VITILEVURE 58W3 YSEO est adaptée à la vinification de vins blancs aromatiques, et particulièrement recommandée pour les cépages Gewurztraminer et Pinot Gris.

Sur le plan organoleptique, VITILEVURE 58W3 YSEO confère aux vins une intensité et une complexité aromatique (fruités/floraux et fumés/épicés qui peuvent être recherchés sur des vins blancs ou rosés issus d'autres cépages.

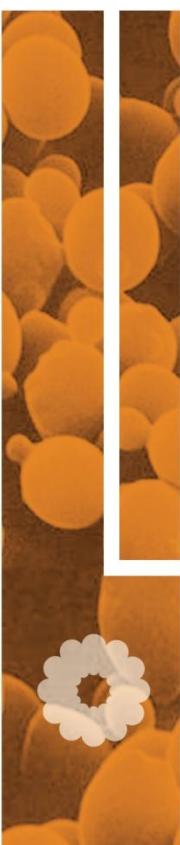
## --- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèce :** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Caractère killer :** neutre.
- **Résistance à l'alcool :** bonne (jusqu'à 13% Vol.).
- **Cinétique fermentaire :** régulière.
- **Production de SO<sub>2</sub> :** très faible.
- **Production d'H<sub>2</sub>S :** faible.
- **Production de mousse :** faible.
- **Production d'acidité volatile :** moyenne, autour de 0,3 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) sur moûts alsaciens.
- **Besoin en azote :** modérés. 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).

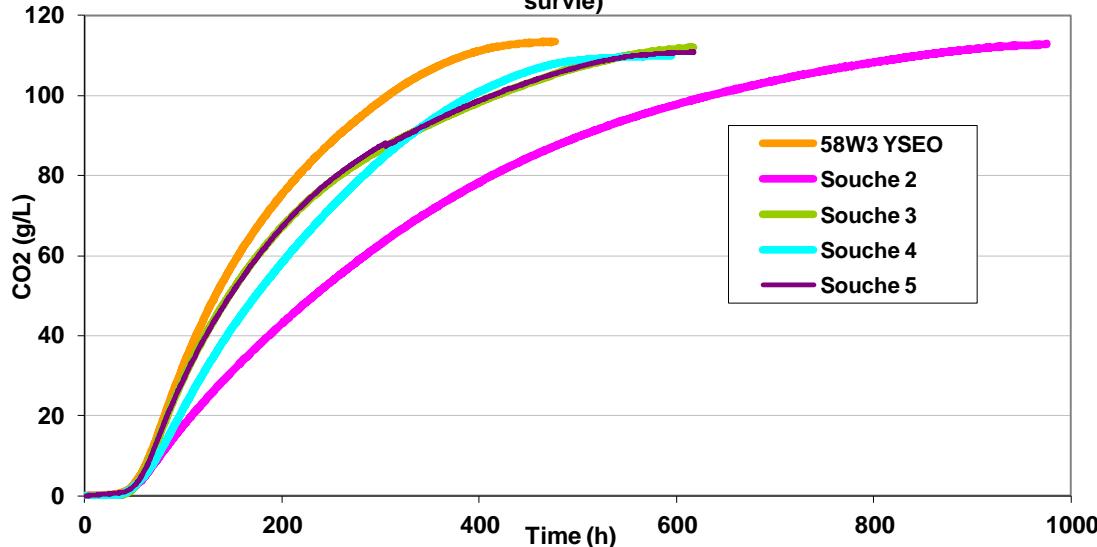


58W3®

LEVURE®



Fermentation alcoolique en blanc (pas de carence azotée, YAN>400mg/L, sucre initial=240g/L, taux d'innoculation=25g/hL, T=15°C, sans facteur de survie)



### --- 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 sous-vide 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 :



*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.*