

VITILEVURE® ALBAFLOR®

YSEO®

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

Pour l'élaboration de vins blancs aromatiques.



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.



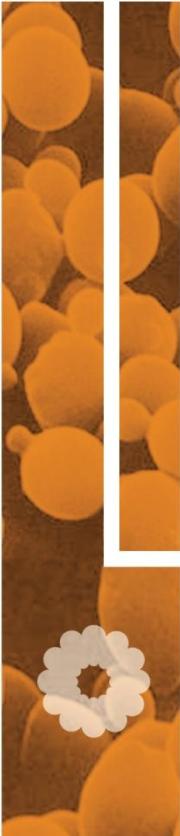
--- CHAMP D'APPLICATION ---

VITILEVURE ALBAFLOR YSEO est particulièrement adaptée aux vins blancs secs à consommation rapide. Les vins obtenus après fermentation avec VITILEVURE ALBAFLOR YSEO présentent une bonne harmonie gustative, ainsi qu'une prédominance d'arômes floraux et d'agrumes (fleurs blanches), de type fermentaire.

VITILEVURE ALBAFLOR YSEO est particulièrement adaptée pour valoriser des cépages neutres.

--- PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèce :** *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*.
- **Caractère killer :** sensible à la toxine K2. Cette sensibilité n'est pas importante car VITILEVURE ALBAFLOR YSEO est utilisée sur moûts blancs, généralement bien dépouillés des levures indigènes killer (traitements préfermentaires).
- **Résistance à l'alcool :** bonne, cependant, pour des moûts à degré potentiel supérieur à 13%, il est conseillé de réguler à une température de 18-20°C et d'apporter ACTIFERM 1-2 et de l'oxygène aux moments optimaux.
- **Cinétique fermentaire :** Régulière, en particulier à basse température.
- **Production de SO₂ :** très faible.
- **Production d'H₂S :** faible.
- **Production de mousse :** faible.
- **Production de glycérol :** moyenne à élevée.
- **Production d'acidité volatile :** faible.
- **Flocculation et sédimentation :** rapide en fin de fermentation.
- **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).



--- 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 :



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.