

# VITILEVURE® B

Levure naturelle de reprise de fermentation alcoolique sélectionnée à partir de la collection de l'Institut Pasteur.



## --- CHAMP D'APPLICATION ---

**VITILEVURE B** est particulièrement adaptée aux reprises de fermentation alcoolique même à des degrés alcooliques élevés.

D'un point de vue organoleptique, cette souche est considérée comme neutre préservant ainsi le caractère variétal des vins.

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

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* (var : *bayanus*).
- Caractère killer : levure sensible vis à vis de la toxine K2.
- Résistance à l'alcool : Très bonne (jusqu'à 17% V/V).
- Cinétique de fermentation : régulière.
- Température de fermentation : entre 15 et 30°C.
- Production de SO<sub>2</sub> : très faible, inférieure à 5 mg/L de SO<sub>2</sub> T.
- Production d'acétaldéhyde : très faible, inférieure à 10 mg/L.
- Production d'acidité volatile : faible, généralement 0,15 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

## --- 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 sec et frais jusqu'à 4 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](http://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.*