

VITI LEVURE®

B+C®

Association de levures naturelles sélectionnées.

Sécurité fermentaire. Adaptée aux vins de base de Cognac.

--- CHAMP D'APPLICATION ---



VITILEVURE B+C est composée de deux souches de levure *Sacharomyces cerevisiae* de variétés différentes dont la synergie garantit un bon démarrage de la fermentation alcoolique mais aussi une bonne fin de FA.

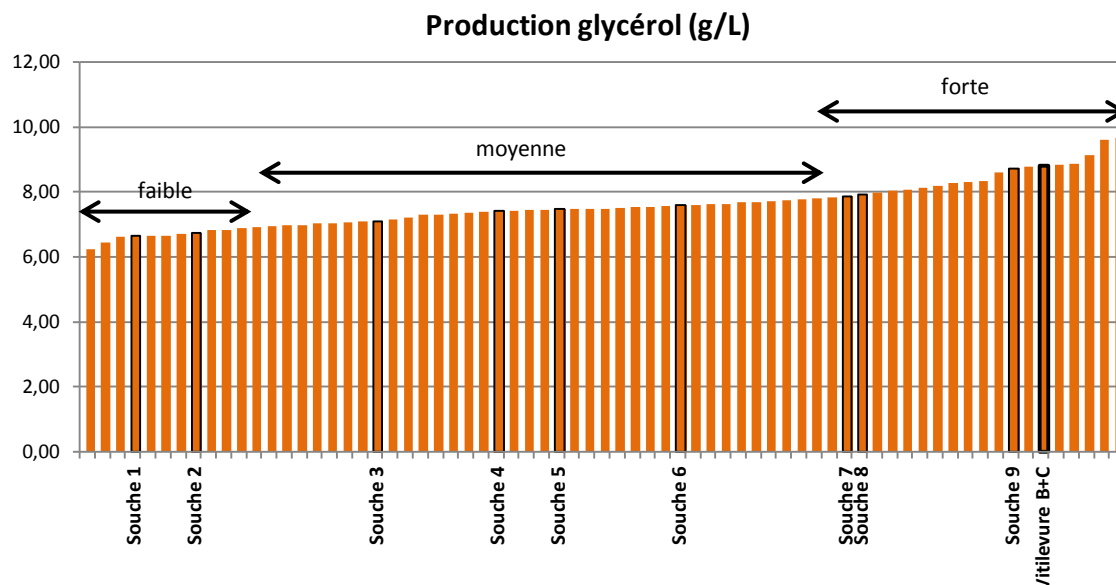
D'un point de vue organoleptique, VITILEVURE B+C respecte la typicité des vins.

Dans le cas de vins rouges structurés, VITILEVURE B+C participe à une bonne extraction de la couleur et des tanins.

De part ses bonnes aptitudes fermentaires et sa capacité à une très faible production d'alcool, VITILEVURE B+C est particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins de base de Cognac destinés à la distillerie.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèces** : Mélange de *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*) et de *Saccharomyces cerevisiae* (var. *cerevisiae*).
- **Résistance à l'alcool** : très bonne (supérieur à 15% en volume).
- **Cinétique de fermentation** : la synergie entre les deux souches et la dynamique de leurs populations respectives assurent une fermentation régulière et complète avec un court temps de latence.
- **Production de SO₂** : très faible.
- **Production d'acidité volatile** : faible (inférieure à 0,15 g/L H₂SO₄).
- **Production d'H₂S** : très faible.
- **Production de mousse** : généralement très faible.
- **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 (> 14% 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 4 ans dans son emballage d'origine.
Utiliser rapidement après ouverture.

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.