

Levure naturelle sélectionnée.

Levure starter.



--- CHAMP D'APPLICATION ---

Issue de la collection Pasteur, VITILEVURE C a été sélectionnée pour faciliter les départs en fermentation rapide, ainsi que les cinétiques régulières.

D'un point de vue organoleptique, cette levure respecte l'expression de la typicité variétale.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèce :** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Caractère killer :** levure sensible vis à vis du phénomène killer.
- **Résistance à l'alcool :** bonne, jusqu'à 13.5 % d'alcool en volume.
- **Cinétique de fermentation :** départ rapide en fermentation, phase fermentaire régulière et complète.
- **Production de SO₂ :** faible.
- **Production d'acétaldéhyde :** faible.
- **Production de H₂S :** faible.
- **Production d'acidité volatile :** faible.
- **Besoins en azote :** élevée. 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.

--- 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.

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. Danstarne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.