

# VITILEVURE®

CSM™  
YSEO®

Levure naturelle sélectionnée par l’Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV) pour l’élaboration de vins rouges à potentiel de garde.



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 ---

Sélectionnée dans la région de Bordeaux, VITILEVURE CSM YSEO est adaptée à la vinification des vins rouges de garde et particulièrement recommandée pour les cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot.

Sur le plan organoleptique, VITILEVURE CSM YSEO favorise la production de vins rouges élégants, équilibrés et fruités (fruits rouges, fraise et framboise,...) avec une diminution du caractère végétal.

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

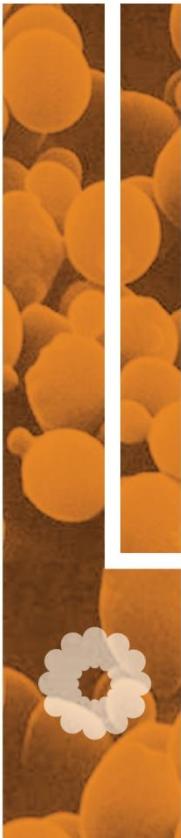
- **Espèce:** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Caractère killer:** Souche killer. Elle s’implante donc très bien lors de l’ensemencement.
- **Resistance à l’alcool:** 14% d’alcool en volume.
- **Température de fermentation :** 15°C à 32°C (croissance de 5°C à 44°C).
- **Cinétique fermentaire :** Régulière et complète avec un départ rapide en fermentation.
- **Production de SO<sub>2</sub>:** faible : 10 mg/L sur milieu synthétique.
- **Production d’H<sub>2</sub>S:** très faible productrice.
- **Production de mousse:** très faible.
- **Production d’acidité volatile :** moyenne : 0,25 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) sur milieu synthétique, ou un peu plus forte si le degré alcoolique dépasse 13.
- **Production de glycérol:** élevée : 6,1 g/L sur milieu synthétique.
- **Compatibilité fermentation malolactique :** correcte.
- **Besoins en azote :** faibles.



CSM™

LEVURE®

VIT



## --- DOSE D'EMPLOI ---

Dose indicative : 20 g/hL. Impact organoleptique.

## --- 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 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](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.*