

Levure naturelle sélectionnée.

Pour la sécurité fermentaire et la prise de mousse.

--- CHAMP D'APPLICATION ---



VITILEVURE EC1118 est l'une des souches les plus performantes dans une très large gamme d'applications.

Pour l'élaboration des vins de base, les données pratiques recueillies dans diverses régions de France montrent que cette souche est active à basse température (4°C) comme à haute température (30°C et plus).

En reprise de fermentation : VITILEVURE EC1118 redémarre des fermentations à 15% d'alcool avec 5 ou 6g/L de sucre résiduel.

En prise de mousse : une levure performante doit avoir une bonne vitesse de fermentation mais aussi la capacité de former un dépôt apte à une sédimentation rapide.

Vitesse de fermentation sous pression : VITILEVURE EC1118 produit plus de 6 atmosphères en fin de fermentation dont plus de 2 atmosphères dans les deux premières semaines.

Sédimentation : elle est une priorité pour la décantation et le remuage. VITILEVURE EC1118 sédimente aussi bien que les autres préparations commerciales.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Caractère Killer : killer.
- Cinétique de fermentation : rapide et complète.
- Plage de température : entre 4° et 28°C.
- Production d'acidité volatile : moyenne, de l'ordre de 0,22g/L (H₂SO₄) et 0,31g/L (acide acétique).
- Production de SO₂ : moyenne.
- Production d'écume : faible.
- Production de H₂S : faible.
- Besoins en azote : faibles.

H ₂ S (mm)	EC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Riesling 82 (500 L)	17	27	55	46	57
Muller-Thurgau 81 pasteurisé	0	2	2	8	/
Muller-Thurgau 81 filtré	0	1	9	8.5	/

--- 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.

Pour la prise de mousse : Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, Température...). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre œnologue.

--- 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 4 ans dans son emballage d'origine.
Utiliser rapidement après ouverture.
Ne pas utiliser les sachet ayant perdu le vide.

Produit de Danstar, distribué par :



STATION
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

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.oenotechnic.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.