

Levure naturelle issue d'hybridation entre deux souches de type *Saccharomyces cerevisiae*. Sélectionnée par l'Institut de Biotechnologie du Vin (Université de Stellenbosch).

Pour l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques.



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 ---



VITILEVURE ELIXIR YSEO est une levure hybride qui a démontrée un bon comportement fermentaire ainsi qu'une forte capacité d'implantation dans les moûts très clarifiés et dans des conditions de basse température (14°C).

D'un point de vue aromatique, sur vins blancs et rosés, elle a particulièrement la capacité :

- d'exprimer et de révéler le potentiel aromatique variétal des raisins (terpènes, C13 norisoprénoides) ainsi que les thiols (3MH et A3MH) conférant une plus grande complexité et finesse au vin persistantes dans le temps;
- de sur exprimer des arômes fruités de type esters d'acides gras.

Grâce à la diversité des arômes obtenus au cours de la fermentation alcoolique, les vins sont jugés plus élégants avec une bonne complexité aromatique persistante dans le temps ainsi qu'un bon équilibre en bouche.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèces :** *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*.
- **Résistance à l'alcool :** 15% Vol. d'alcool.
- **Tolérance à la température :** de 14 à 25 °C.
- **Cinétique fermentaire :** régulière et modérée. (Sur moûts riches en sucres l'apport de nutriments est recommandé).
- **Production de SO₂ :** très faible.
- **Production d'H₂S :** très faible.
- **Production de mousse :** faible à moyen suivant les types de moûts.
- **Production d'acidité volatile :** faible.
- **Besoins 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).

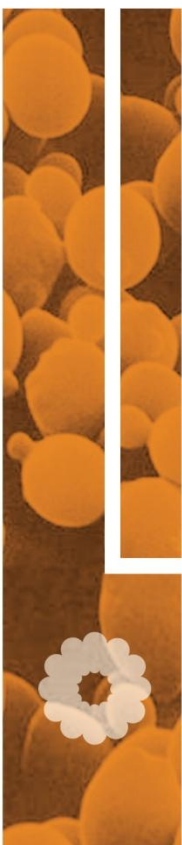
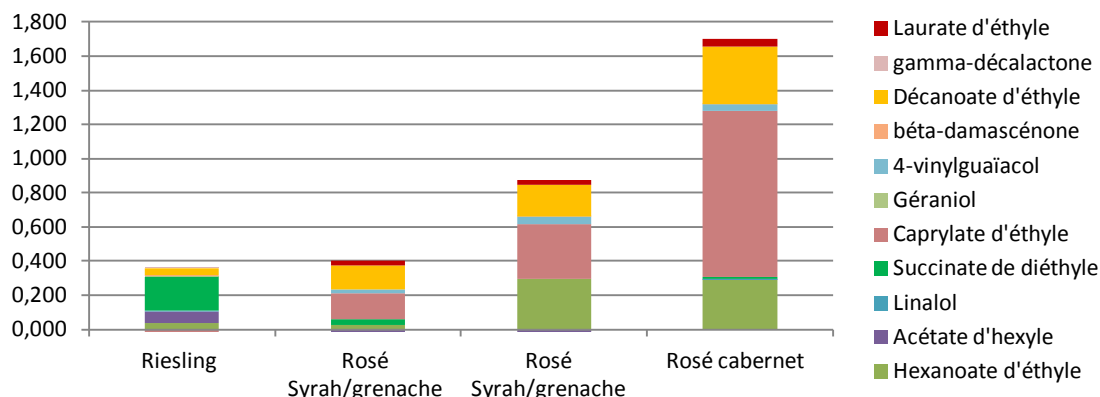


Figure 1 : Ecart obtenu en faveur de **VITILEVURE ELIXIR YSEO** sur des concentrations de molécules aromatiques (mg/l) - Essais comparatifs avec différentes levures de référence pour la production de vins blancs et rosés aromatiques intenses/technologiques. Vins de Riesling et vins rosés - millésime 2010.



--- 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 sous-vide 0.5 kg - Carton 20 x 0.5 kg.

--- CONDITIONS DE CONSERVATION ---

Conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 3 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. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.