

VITILEVURE® GRENACHE™

Levure naturelle sélectionnée par INTER RHÔNE spécifique au cépage Grenache.

--- CHAMP D'APPLICATION ---



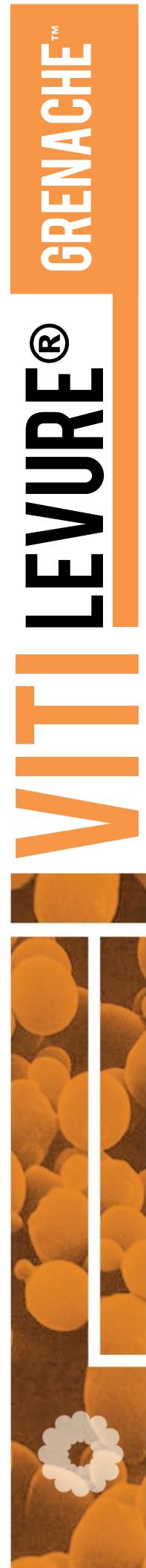
VITILEVURE GRENACHE a été sélectionnée pour sa capacité à révéler les arômes variétaux du cépage Grenache.

Les vins obtenus sont jugés plus complexes et respectueux de la typicité du cépage conférant des notes épicées, florales (iris), fruits cuits, et de gingembre.

Ses propriétés aromatiques associées à ses bonnes capacités fermentaires et ses capacités à produire des vins à forte intensité colorante sont particulièrement adaptées au vin rouge et rosé des Côtes du Rhône (à majorité issue de cépage de type grenache).

--- PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèce :** *Saccharomyces cerevisiae* (var *cerevisiae*).
- **Caractère killer :** neutre. Elle s'implante très bien lors de l'ensemencement (confirmation sur 100% des contrôles d'implantation effectués).
- **Résistance à l'alcool :** jusqu'à 16%. Cependant, pour des moûts à degré potentiel supérieur à 13%, il est conseillé de réguler à une température de 18-20°C et d'apporter ACTIFERM 1-2 et de l'oxygène aux moments optimaux.
- **Cinétique fermentaire :** Régulière et complète.
- **Production de SO₂ :** Très faible.
- **Production d'H₂S :** Nulle.
- **Production de mousse :** Faible.
- **Production d'acidité volatile :** Faible, de 0,1 g/L à 0,2 g/L (H₂SO₄) sur Grenache.
- **Besoins en éléments nutritifs :** 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).
- Bonne compatibilité avec la fermentation malolactique.



--- 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 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 :



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.