



# VITI LEVURE®

GY™  
YSEO®

Levure naturelle sélectionnée par la Sicarex Beaujolais pour des vins fruités et souples.



Nouveau procédé de production, développé par Lallemant, 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 sur le terroir du Beaujolais, VITILEVURE GY YSEO, donne des vins aux arômes fruités intenses et variés, remarquables par leur équilibre et leur souplesse en bouche. Elle est particulièrement adaptée pour les vins élaborés à partir de cépage de type Gamay et Pinot noir, destinés à une consommation rapide tels que les vins primeurs.

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

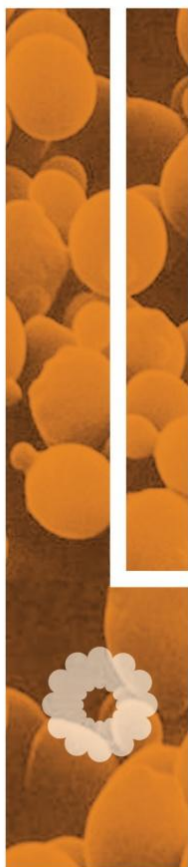
- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* (var *cerevisiae*).
- Caractère killer : levure killer.
- Résistance à l'alcool : Jusqu'à 15% d'alcool en volume.
- Température de fermentation : 15 à 32°C.
- Cinétique fermentaire: régulière et complète.
- Production de SO<sub>2</sub>: faible, 15 mg/L sur milieu synthétique.
- Production d'H<sub>2</sub>S : nulle.
- Production de mousse : faible.
- Production d'acétaldéhyde : moyenne, 40 mg/L sur milieu synthétique.
- Production d'acidité volatile : faible, 0,2 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L sur milieu synthétique.
- Production de glycérol : moyenne, 4,7g/L sur milieu synthétique.
- Bonne compatibilité avec la fermentation malolactique.
- Besoins en azote : faibles.



GY<sup>TM</sup>

LEVURE®

VITI



## --- 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 4 ans dans son emballage d'origine.

Utiliser rapidement après ouverture.

Ne pas utiliser les sachets ayant perdus 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.*