

# VITI LEVURE® LB BLANC®

Levure naturelle sélectionnée.

Pour des vins blancs aromatiques en toute sécurité.

## --- CHAMP D'APPLICATION ---



VITILEVURE LB BLANC est particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins blancs aromatiques destinés à une mise en marché rapide. Même sur des cépages relativement neutres aromatiquement, elle a la propriété de révéler des arômes fruités, tout en conférant de la rondeur en bouche.

Par ailleurs, cette souche montre un très bon comportement fermentaire, même sur des moûts riches en sucres, ce qui est favorable à une vinification rapide en toute sécurité.

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

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Caractère killer** : killer, s'implante donc très bien lors de l'ensemencement.
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 14% Vol d'alcool.
- **Température de fermentation** : 15°C à 32°C (croissance de 5°C à 44°C).
- **Cinétique fermentaire** : rapide.
- **Production de SO<sub>2</sub>** : assez faible, 15 mg/L sur milieu synthétique.
- **Production d'H<sub>2</sub>S** : nulle.
- **Production de mousse** : faible.
- **Production d'acidité volatile** : faible.
- **Production de glycérol** : moyenne, 6 g/L sur milieu synthétique.
- **Besoins en éléments nutritifs** : élevés. 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).

### --- 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](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.*