

VITI LEVURE®

LB ROSE®

Levure naturelle sélectionnée.

Pour des vins rosés fruités et ronds destinés à une mise en marché rapide.



--- CHAMP D'APPLICATION ---

Sélectionnée dans la région du Maine & Loire (France), pour sa capacité à produire des arômes fermentaires de type amylique, ainsi que sa production élevée de glycérol, **VITILEVURE LB ROSÉ** est particulièrement adaptée à l'élaboration de vins rosés fruités et ronds.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Caractère killer : Souche neutre vis à vis du caractère killer.
- Résistance à l'alcool : 14% Vol d'alcool.
- Température de fermentation : 15°C à 32°C.
- Cinétique fermentaire : rapide.
- Production de SO₂ : assez faible, 15mg/L sur milieu synthétique.
- Production d'H₂S : très faible productrice.
- Production de mousse : faible.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de glycérol : élevée, 8g/L sur milieu synthétique.
- Besoins en éléments nutritifs : faibles.

--- 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 4 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.