

VITILEVURE® LB ROUGE®

Levure naturelle sélectionnée.

Pour des vins rouges fruités et ronds.

Adaptée pour la fermentation alcoolique de moûts issus de thermovinification.



--- CHAMP D'APPLICATION ---

VITILEVURE LB ROUGE a la propriété d'exalter le potentiel aromatique et gustatif des vins (fruits rouges et fraîcheur), tout en assurant complexité et persistance.

Par une extraction en douceur de composés phénoliques, qui confèrent au vin une richesse tannique toute en rondeur, VITILEVURE LB ROUGE permet d'obtenir des vins qui seront de préférence consommés rapidement.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Résistance à l'alcool : Jusqu'à 14%.
- Température de fermentation : 15°C à 32°C.
- Cinétique fermentaire : assez rapide.
- Production de SO₂ : faible, 10mg/L sur milieu synthétique.
- Production d'H₂S : nulle.
- Production de mousse : faible, sur jus de raisin, en laboratoire.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de glycérol : élevée, 7g/L sur milieu synthétique.
- Besoin 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).

--- 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.

--- 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

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.