

VITILEVURE® M05®

Levure naturelle sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV).

Pour des vins blancs aromatiques et complexes.



--- CHAMP D'APPLICATION ---

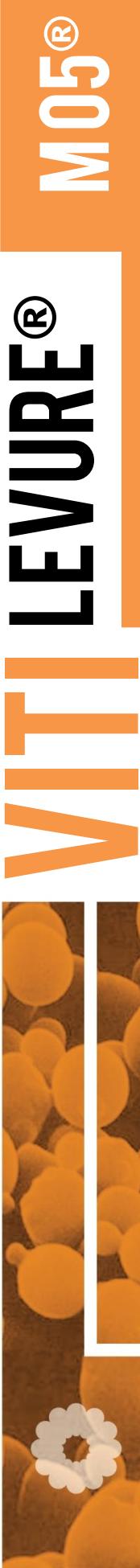
VITILEVURE M05 a été sélectionnée sur les terroirs du Muscadet et exprime particulièrement bien les potentialités des vins blancs élevés sur lies.

Les vins obtenus ont des arômes fins et complexes et jugés généralement comme les plus typiques de l'appellation Muscadet.

Sur d'autres cépages blancs, de type Chardonnay et Chasselas, les vins obtenus après vinification avec **VITILEVURE M05** se caractérisent par une finesse accrue.

--- PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Caractère killer : levure neutre vis à vis du facteur killer.
- Resistance à l'alcool: 14% d'alcool en volume.
- Température de fermentation : 15 à 32°C.
- Cinétique fermentaire: cinétique régulière et complète.
- Production de SO₂: faible, 20mg/L sur milieu synthétique.
- Production d'H₂S: nulle.
- Production de mousse : assez faible.
- Production d'acidité volatile : faible, 0,22g H₂SO₄/L sur milieu synthétique.
- Production d'acétaldéhyde : moyenne, 40mg/L sur milieu synthétique.
- Production de glycérol : 5 à 6g/L sur moût.
- Besoins 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.
- 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

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.