

VITI LEVURE®

M83®

Levure naturelle sélectionnée.

Pour l'expression aromatique fruitée variétale et rondeur en bouche des vins rouges et rosés de type méridional.

--- CHAMP D'APPLICATION ---



VITILEVURE M83 est particulièrement adaptée aux conditions de vinification des vins rouges et rosés des régions méridionales à fort degré potentiel, riches en polyphénols, et généralement carencés en azote.

Elle se caractérise par sa bonne capacité d'implantation ainsi que par sa faible production d'acidité volatile au cours de la fermentation alcoolique.

Les vins obtenus après fermentation sont ronds et équilibrés, et présentent une expression aromatique de type fruité. Ce qui permet ainsi une excellente valorisation des arômes variétaux des vins issus du cépage Mourvèdre avec une forte intensité colorante. Son impact aromatique qualitatif est perçu tant au niveau olfactif qu'au niveau gustatif.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Caractère killer** : levure neutre vis à vis du facteur killer.
- **Résistance à l'alcool**: Jusqu'à 15% en volume.
- **Cinétique de fermentation** : très bonne.
- **Production de SO₂** : très faible à nulle.
- **Production d'acidité volatile** : faible (inférieure à 0,20g/L H₂ SO₄).
- **Production d'H₂S** : très faible à nulle.
- **Production de mousse** : généralement très faible.
- **Besoin en azote** : 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 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.