

VITILEVURE®

MT®
YSEO®

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

Pour vins rouges de garde de type cépages Merlot et Cabernet.



Nouveau procédé de production, développé par Lallemand, qui permet d’obtenir des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques. Ce procédé optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les possibles risques de déviations organoleptiques.

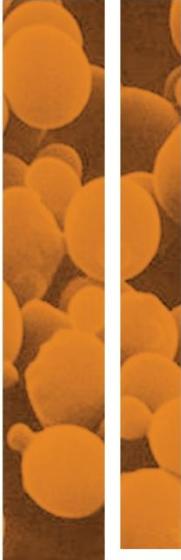


--- CHAMP D’APPLICATION ---

VITILEVURE MT YSEO contribue à l’extraction et la préservation de la couleur et des tanins de raisins, elle est en cela particulièrement adaptée à l’élaboration de grands vins de garde, notamment avec les cépages de type Cabernet Sauvignon et Merlot. D’un point de vue aromatique, VITILEVURE MT permet de surexprimer des arômes variétaux de type furanol et norisoprénioïde qui génèrent des notes aromatiques persistantes de type confiture de fraise, arômes fruités et floraux.

--- PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*.
- Caractère killer : killer.
- Resistance à l’alcool : Jusqu’à 15% d’alcool vol.
- Cinétique fermentaire: régulière et complète.
- Production de glycérol : importante (7,6 g/L sur milieu synthétique IFV – 12% éthanol).
- Production de SO₂: nulle.
- Production d’H₂S: nulle.
- Production de mousse: faible.
- Production d’acidité volatile : très faible.
- 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.
- Dans des moûts à fort potentiel d'alcool (> 14% 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.