

VITI LEVURE[®] MULTIFLOR[®]

Association de levures naturelles sélectionnées.

Pour l'expression aromatique et la sécurité fermentaire des vins blancs ou rosés de type méridional.

--- CHAMP D'APPLICATION ---



VITILEVURE MULTIFLOR est une association de levures sélectionnées complémentaires spécialement mises au point pour la fermentation de moûts de raisins très riches en sucres, afin d'assurer sécurité fermentaire et expression aromatique aussi bien en vinification en rouge qu'en vinification en blanc ou rosé.

VITILEVURE MULTIFLOR a la propriété de produire des vins présentant une très bonne intensité aromatique et une grande finesse dans le respect de la typicité des cépages.

VITILEVURE MULTIFLOR est composée de deux levures: une *Saccharomyces cerevisiae* présentant un potentiel important d'expression aromatique et une *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*), présentant une bonne résistance à des degrés alcooliques très élevés qui lui permet d'assurer la fin de fermentation même en conditions difficiles (TAP, pH, température de fermentation,...).

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Espèce: *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*) et *Saccharomyces cerevisiae*.
- Résistance à l'alcool: jusqu'à 15% d'alcool.
- Cinétique fermentaire: rapide, régulière et complète, même en conditions difficiles.
- Production de SO₂: très faible à nulle.
- Production d'acidité volatile: faible (inférieure à 0,20g/L H₂SO₄).
- Production d'H₂S: très faible à nulle
- Production de mousse: généralement très faible
- Besoins en azote: faibles à modérés.



--- 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 de 0.5 kg – Carton de 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.