

VITILEVURE® QUARTZ®

Levure naturelle sélectionnée.

Pour l'élaboration de vins effervescents, la reprise de fermentation alcoolique, la sécurité fermentaire et la qualité organoleptique des vins.



--- CHAMP D'APPLICATION ---

VITILEVURE QUARTZ garantit la sécurité de la fermentation alcoolique en conditions difficiles (alcool élevé, pH bas, température basse...).

Elle est particulièrement adaptée à la réalisation de la prise de mousse des vins de base (méthode traditionnelle) de façon régulière et complète. VITILEVURE QUARTZ confère aux vins un profil aromatique élégant et une grande finesse.

Les performances fermentaires de VITILEVURE QUARTZ présentent un intérêt en reprise de fermentation alcoolique grâce à son pouvoir fructophile et sa résistance à l'alcool.

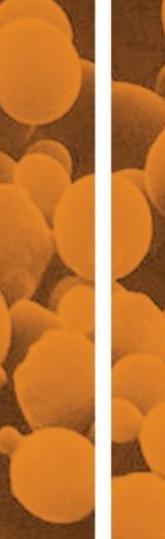
--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex-bayanus)*.
- Résistance à l'alcool : jusqu'à 17 %.
- Cinétique fermentaire : démarrage rapide et cinétique régulière de fermentation alcoolique.
- Plage de températures : 10 à 32°C.
- Production d'écume : faible.
- Production de SO₂ et de H₂S : faible.
- Production d'acidité volatile : faible, de 0,2 à 0,25g H₂SO₄/L.
- Bon pouvoir fructophile.
- Besoin en azote : très faibles.

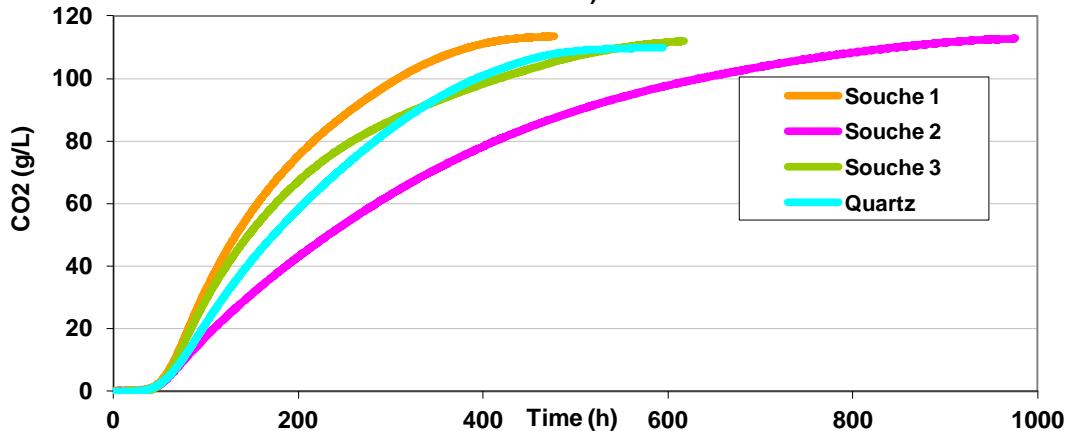
QUARTZ®

LEVURE®

VIT



Fermentation alcoolique en blanc (pas de carence azotée, YAN>400mg/L, sucre initial=240g/L, taux d'innoculation=25g/hL, T=15°C, sans facteur de survie)



--- 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 (> 14.5% V/V) l'apport du protecteur PREFERM au cours de la réhydratation est conseillé.

Pour la prise de mousse : Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, Température...). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre œnologue.

--- CONDITIONNEMENT ---

Sachet 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 :

STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

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.oenotechnic.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.