

Levure naturelle sélectionnée par les laboratoires d'œnologie de la Chambre d'Agriculture de la Drôme et l'Université du Vin de Suze la Rousse.

Levure spécifique du cépage Syrah. Adaptée pour l'élaboration de vins rouges, rosés fruités et variétaux.



Nouveau procédé de production, développé par Lallemant, 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 SYRAH YSEO a été sélectionnée sur les meilleurs terroirs de Syrah de la Vallée du Rhône. Elle exprime toutes les potentialités aromatiques de ce cépage sur les différents types de terroirs. Elle se caractérise par sa capacité à préserver l'acidité ainsi que l'intensité colorante.

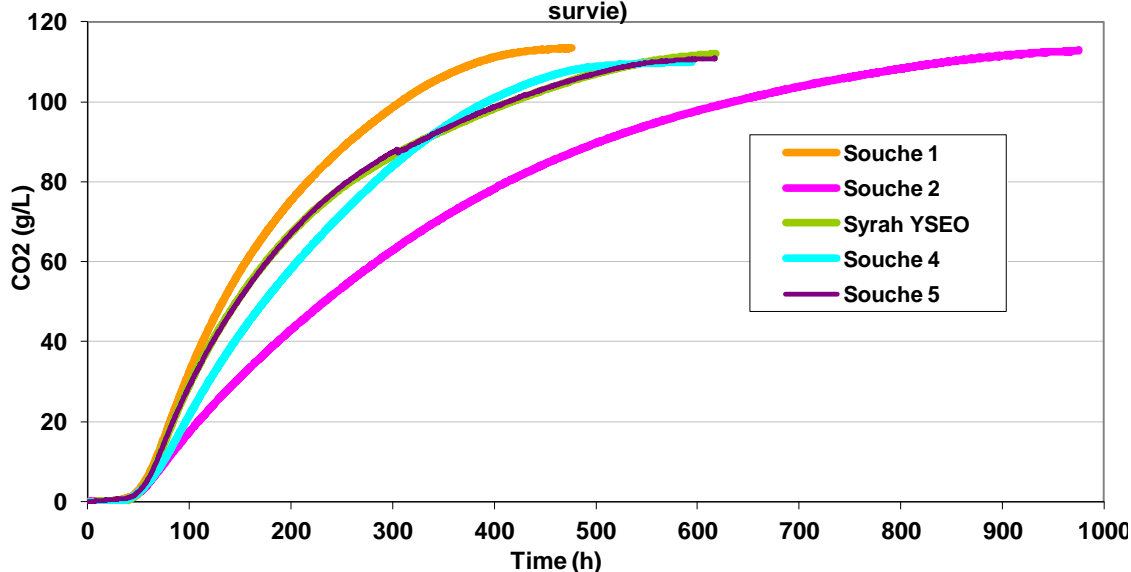
De par sa capacité à révéler des composés aromatiques variétaux de type norisoprénoides, VITILEVURE SYRAH YSEO permet d'élaborer des vins rosés de différents cépages, avec des arômes persistants de type fruits rouges.

## --- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèce :** *Saccharomyces cerevisiae*.
- **Caractère killer:** la levure est neutre vis-à-vis du facteur killer. Elle s'implante donc très bien lors de son ensemencement et n'est pas gênée par d'éventuelles levures indigènes killer.
- **Résistance à l'alcool :** jusqu'à 16% d'alcool, cependant, pour des moûts à degré potentiel supérieur à 13%, il est conseillé de réguler à une température de 18-20°C et d'apporter ACTIFERM 1-2 et de l'oxygène aux moments optimaux.
- **Température de fermentation :** 15 à 32°C.
- **Cinétique fermentaire :** régulière et complète.
- **Production de SO<sub>2</sub> :** très faible voire nulle, sur moût comme sur milieu synthétique.
- **Production d'H<sub>2</sub>S :** très faible voire nulle.
- **Production de mousse :** assez faible.
- **Production d'acidité volatile :** assez faible, 0,1g/L à 0,15g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- **Besoin en azote :** faibles.

- Production de glycérol : élevée, 7g/L sur milieu synthétique (1), autour de 9g/L sur moût de Syrah.
- Levure compatible avec le bon déclenchement de la fermentation malolactique.

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% V/V), l'apport du protecteur **PREFERM** au cours de la réhydratation est conseillé.

### --- 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 :



**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](http://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.*