

VITILEVURE®

AZUR
YSEO®

Levure sélectionnée en collaboration avec le *Consejo Superior de Investigaciones Científicas* (Espagne) pour sa production d'arômes fermentaires et de polysaccharides qui augmentent la stabilité de la couleur et la qualité du vin.



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 AZUR YSEO a été sélectionnée sur des raisins issus de l'agriculture biologique dans une région chaude et ensoleillée d'Espagne. Les vignes non irriguées de cette région conduisent à des conditions extrêmes de vinification (degré d'alcool potentiel élevé et température élevée).

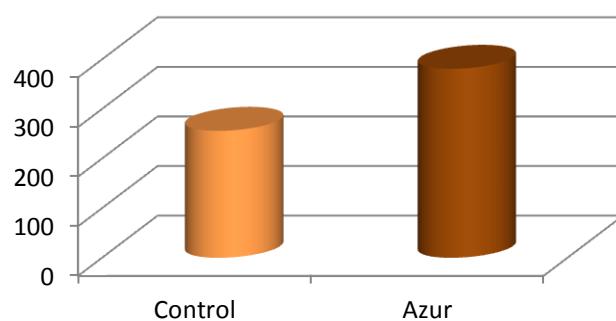
VITILEVURE AZUR YSEO a été choisi parmi une centaine d'isolats pour ses capacités fermentaires adaptées à ces conditions mais également pour sa forte production d'arômes fermentaires et de polysaccharides.

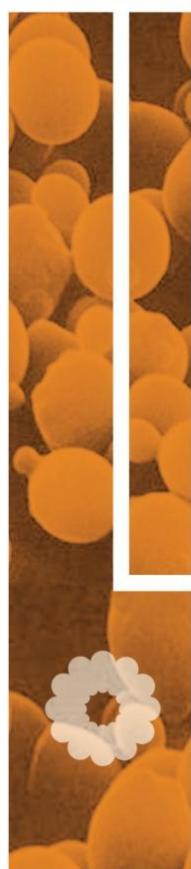
Des essais menés sur Malbec (Mendoza, Argentina) révèlent des vins ronds, puissants et bien équilibrés avec des arômes fruités et complexes.

Sa forte activité enzymatique et les polysaccharides qu'elle libère lui confèrent une bonne capacité à stabiliser la couleur.

Essais comparatifs menés en cave entre une levure de référence et **VITILEVURE AZUR YSEO** sur la production en polysaccharides (cépage Merlot).

Total polysaccharides (mg/l)





--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae* var *cerevisiae*
- Résistance à l'alcool : très élevée, jusqu'à 17%.
- Facteur killer.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de SO₂ : faible.
- Besoin en azote : faibles.
- Production d'acétaldéhyde : inférieure à 30 mg/L.
- Effets colloïdaux :
 - Production de polysaccharides.
 - Activité pectinase (extraction de la couleur).

--- 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 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.