

Levure sélectionnée pour son fort potentiel à révéler les thiols.

Intensité et fraîcheur aromatique des vins blancs et rosés.



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.

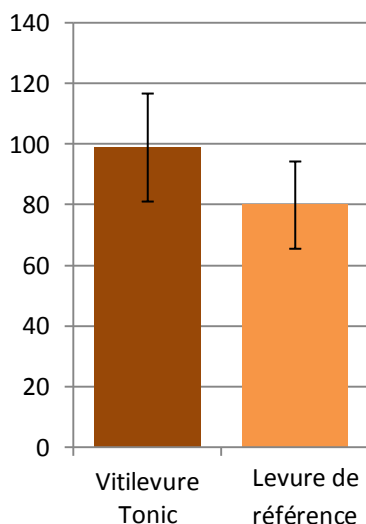
--- CHAMP D'APPLICATION ---



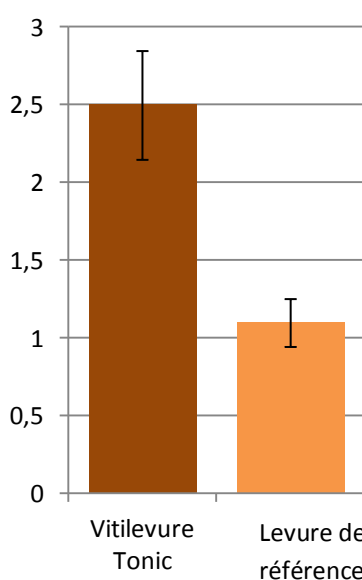
VITILEVURE TONIC YSEO a été sélectionnée pour ses capacités à révéler des arômes variétaux de type thiols et terpènes, issus des précurseurs présents initialement dans les raisins. VITILEVURE TONIC YSEO est particulièrement adaptée à l'élaboration des vins blancs ou rosés aromatiques car elle met en valeur des notes d'abricot, d'agrumes, d'ananas et de fruits de la passion tout en préservant une bonne fraîcheur aromatique des vins.

Des essais comparant VITILEVURE TONIC YSEO à une levure de référence montrent effectivement le fort potentiel de cette levure à révéler facilement les trois thiols les plus recherchés assurant ainsi une bonne complexité et intensité aromatiques.

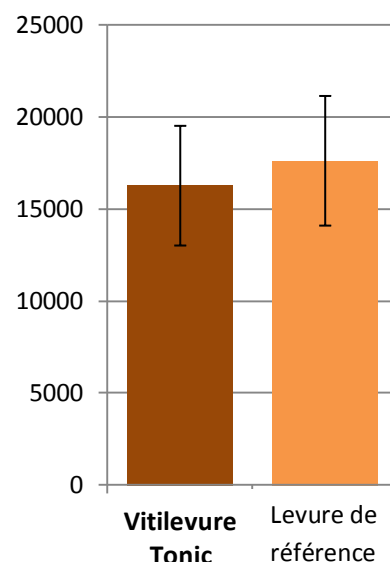
Teneur en A-3MH (ng/L)
(notes de fruits exotiques)



Teneur en 4MMP (ng/L)
(notes de buis)



Teneur en 3MH (ng/L)
(notes d'agrumes)



--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*, var *cerevisiae*
- Caractère killer : killer.
- Résistance à l'alcool : jusqu'à 15%.
- Cinétique fermentaire : rapide (courte phase de latence).
- Température de fermentation : 15 à 18°C.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Production de SO₂ : moyenne.
- Besoin en azote : faible
- Production de glycérol : modérée.

--- 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.