

# LEVULINE®

## ARPEGE®

Levure naturelle sélectionnée.

Pour des vins rosés et des vins blancs jeunes et expressifs,  
de type amylique.

### ↻ CHAMP D'APPLICATION ↻

LEVULINE ARPEGE a été remarquée pour sa capacité à révéler des arômes fermentaires stables, de type amylique, lors de fermentations menées à basse température (13° et 18°C).

### ↻ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Levure killer.
- Phase de latence : courte.
- Bonne capacité d'acclimatation dans les moûts.
- Tolérance à l'alcool : moyenne (jusqu'à 14,5 % alcool).
- Gamme de température de fermentation : de 13 à 30°C.
- Faibles besoins en azote assimilable. En fonction du niveau de clarification des moûts, de leurs teneurs initiales en azote assimilable et de la teneur en alcool probable, un apport de nutriments complexes de la gamme HELPER à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique pourra être nécessaire pour garantir un bon achèvement de la fermentation alcoolique.
- Production d'acidité volatile : faible à moyenne (environ 0,20 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- Faible production de SO<sub>2</sub>.



## ❧ DOSE D'EMPLOI ❧

Vins rosés et blancs 20 – 25 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 GENESIS NATIVE au cours de la réhydratation est conseillé, à la dose de 20g/hL.



## ❧ 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.

Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.

Utiliser rapidement après ouverture.

Produit de Danstar, distribué par :



**OENOFRANCE**  
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.oenofrance.com](http://www.oenofrance.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.*