

LEVULINE®

B201



Levure naturelle sélectionnée par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Colmar.

Pour des vins blancs, fruités et élégants.



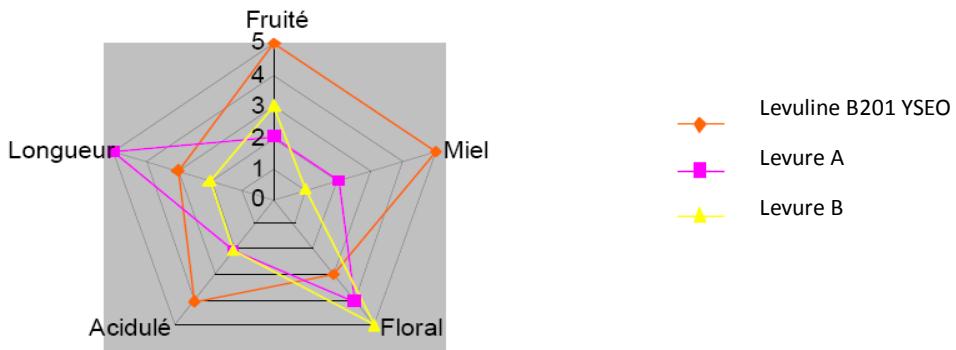
Le nouveau procédé de production **YSEO**, développé par Lallemand, permet d'obtenir des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques. Ce procédé optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les possibles risques de déviations organoleptiques.

↔ CHAMP D'APPLICATION ↔

LEVULINE B201 YSEO permet l'élaboration de vins blancs élégants exprimant des arômes floraux et fruités (fruits exotiques, agrumes, ananas).

↔ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutre vis à vis du facteur killer K2.
- Vitesse de fermentation : modérée. Dans certaines conditions de maturité élevée ou de moûts très clarifiés, elle peut présenter des ralentissements de cinétique, notamment en fin de fermentation. Lorsque les acidités titrables sont faibles, ces situations peuvent s'avérer délicates à gérer. Ces ralentissements sont liés aux fortes exigences de cette levure en facteurs de survie (stérols et acides gras). (Voir les conseils d'apports ci-après).
- Tolérance à l'alcool : moyenne (jusqu'à 14,5 % alcool).
- Gamme de température de fermentation : de 15 à 25°C. Il est recommandé de relever la température en fin de fermentation au dessus de 20°C.
- Production d'acidité volatile : faible (de l'ordre de 0,10 g/L eq H₂SO₄).
- Faible production de SO₂,
- Expression aromatique : suivant les cépages, fruitée (fruits exotiques), florale, miellée.
- Exigences nutritives faibles à modérées en azote assimilable, relativement élevées en facteurs de survie (stérols, acides gras). La gestion d'apport de nutriments de type HELPER est importante au 1/3 de la fermentation alcoolique.



Comparaison du profil aromatique de trois vins de Muscadet élaborés avec trois levures différentes.

• 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. A ce stade, l'ajout de GENESIS NATIVE est conseillé.
- 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 3 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

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

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.