

LEVULINE®

BRG®



Levure naturelle sélectionnée par l’Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV de Dijon).

La levure des vins de garde.

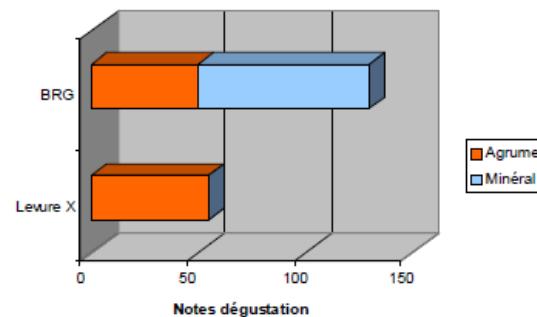
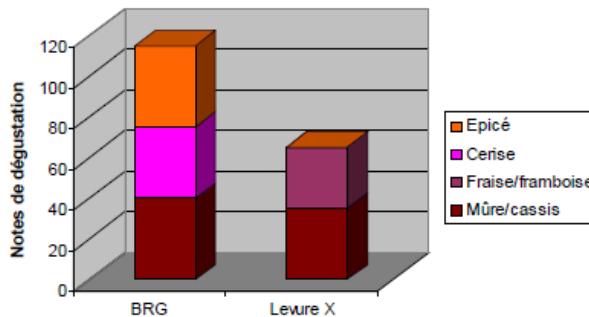
Le nouveau procédé de production YSEO, développé par Lallemand, permet d’obtenir des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques. Ce procédé optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les possibles risques de déviations organoleptiques.

↔ CHAMP D’APPLICATION ↔

LEVULINE BRG YSEO a été isolée, sur les terroirs de Bourgogne pour ses qualités fermentaire, aromatique et gustative qu’elle développe dans les grands vins de garde, rouges et blancs. Elle se distingue pour ses capacités de libération de mannoprotéines pendant et après la fermentation alcoolique ce qui renforce la rondeur en bouche.

↔ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET œNOLOGIQUES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutre vis à vis du facteur killer K2.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : moyenne.
- Résistance à l’alcool : élevée (jusqu’à 15 %).
- Gamme de température de fermentation : de 18 à 35°C.
- Production d’H₂S : très faible.
- Besoins en azote assimilable importants. Il est fortement recommandé d’ajouter en préventif, un nutriment complexe de la gamme HELPER à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique. Un ajout de nutriments au début de la fermentation sur moût pourra aussi être conseillé en fonction de la teneur initiale en azote assimilable et de la teneur en alcool probable.
- Production d’acidité volatile : faible (de l’ordre de 0,15 g/l eq H₂SO₄)
- Libération importante de polyphénols et mannoprotéines : action sur la couleur et la texture des vins
- LEVULINE BRG YSEO élabore des vins de garde complexes.



Comparaison de levures sur Pinot noir, millésime 1993 et sur Chardonnay, millésime 1996 (source BIVB).

↔ DOSE D'EMPLOI ↔

Vins rosés et blancs 20 – 25 g/hL.

Vins rouges 25 – 30 g/hL.



↔ MODE D'EMPLOI ↔

- Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 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 (> 13,5% 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 soufflés.

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

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.