

# LEVULINE® BRIO



Levure *Saccharomyces cerevisiae*, sélectionnée en collaboration avec INRA SupAgro Montpellier.

Pour des vins blancs et rosés intenses et expressifs, au fruité renforcé.

## ↔ CHAMP D'APPLICATION ↔

L'obtention de vins frais et fruités, sans défauts organoleptiques, est une priorité pour de nombreux marchés. En parallèle, les vinificateurs cherchent aujourd'hui à réduire les doses de sulfites utilisées en vinification.

LEVULINE® BRIO, issue d'une méthode innovante basée sur le croisement dirigé de deux levures naturelles *Saccharomyces cerevisiae*, a été précisément sélectionnée pour répondre ces objectifs spécifiques. Sa très faible production de SO<sub>2</sub>, de composés soufrés négatifs et d'acétaldéhyde, permettent d'éviter les masques aromatiques et de renforcer le fruité des vins renforcé.

L'acétaldéhyde correspond à 75 % du SO<sub>2</sub> lié dans les vins blancs et rosés. Moins ce composé est présent dans un vin, plus le SO<sub>2</sub> ajouté va être efficace. LEVULINE® BRIO est donc aussi un atout indéniable pour stabiliser son vin en ajoutant des teneurs plus modérées en sulfites.

## ↔ CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET CŒNOLOGIQUES ↔

- *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 28°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.
- Très faible production de SO<sub>2</sub>, d'H<sub>2</sub>S et d'acétaldéhyde.

## ↔ 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.*