

LEVULINE®

C 19® 

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

Elaboration de vins blancs et rosés fruités

Le nouveau procédé de production , 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 C19 YSEO a été obtenue par croisement à partir de levures reconnues pour leurs qualités œnologiques. Ce travail a permis de combiner les aptitudes de chacune des levures parentales et d'obtenir une levure fille présentant à la fois d'excellentes aptitudes fermentaires et de réelles qualités aromatiques. LEVULINE C19 YSEO est adaptée pour l'élaboration de vins blancs et rosés fruités.

↔ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutre vis à vis du facteur killer K2.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : très courte.
- Résistance à l'alcool : bonne (jusqu'à 15 %).
- Gamme de température de fermentation : de 15 à 28°C.
- Exigences nutritives faibles en azote assimilable, mais comme LEVULINE C19 YSEO a une phase de multiplication explosive qui peut entraîner des appauvrissements précoce du moût en azote assimilable, il est donc conseillé, même si cette levure possède des exigences nutritives faibles, de compléter les moûts avec une source externe d'azote organique de la gamme HELPER en fin de phase de multiplication avec un remontage d'homogénéisation.
- Exigences en facteurs de survie : moyennes (stérols et acides gras).

- Production d'acidité volatile : faible (de l'ordre de 0,10 g/L eq H₂SO₄).
- Permet la production de vins ronds et longs en bouche.
- Aptitude à révéler les terpénoles (Muscat, Muscadelle, Sémillon) via ses activités β-glycosidases.
- Aptitude à révéler les arômes variétaux :
 - sur les cépages blancs tels que Chardonnay, Melon de bourgogne, Gewurztraminer, Pinots blanc et gris
 - sur les cépages en vinification en rosé tel que Gamay, Grolleau, Pinot noir.

↔ DOSE D'EMPLOI ↔

Vins rosés et blancs 20 – 25 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.



↔ 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

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.