

LEVULINE®

CER®

Levure naturelle sélectionnée par l'université de Davis.

La levure starter.

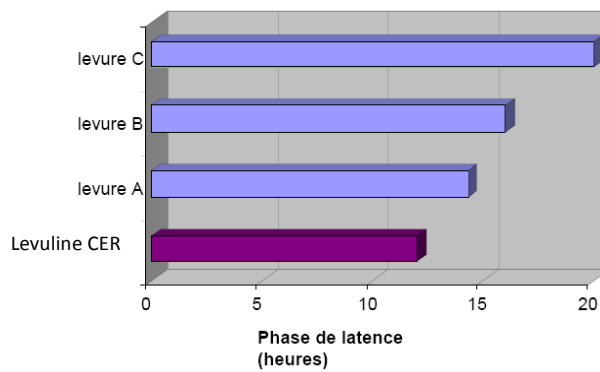
↻ CHAMP D'APPLICATION ↻

LEVULINE CER a été sélectionnée sous la référence Davis 522, à partir de la collection de l'Institut Pasteur. Elle possède une phase de latence courte ainsi qu'une vitesse de fermentation rapide. Ces deux qualités en font une levure Starter très fiable. Elle peut être employée en vinification en rouge, rosé et blanc.

↻ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Levure sensible au facteur killer K.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : courte.
- Résistance à l'alcool : moyenne (jusqu'à 15 %).
- Gamme de température de fermentation : de 10 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 (de l'ordre de 0,20 g/L eq H₂SO₄).
- Faible production de SO₂.
- Légère production de mousse au cours de la fermentation, qui dépend de la nature colloïdale des moûts. Il est donc déconseillé de l'utiliser pour des fermentations en barrique.
- Résistance aux conditions défavorables telles qu'une teneur en SO₂ élevée, des résidus de pesticides, des vendanges très contaminées.
- Neutralité aromatique.





Comparaison de la phase de latence de différentes levures sur un moût synthétique à 25°C.

DOSE D'EMPLOI

Vins blancs, rosés et rouges 20 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

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.