

LEVULINE®

FB®

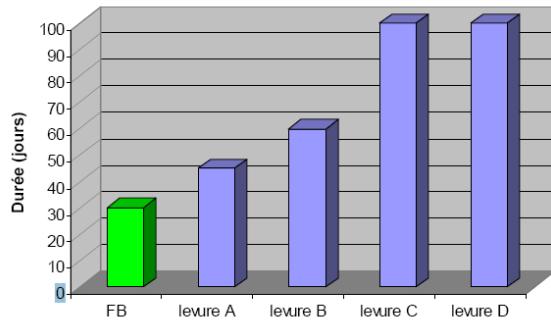
Levure naturelle sélectionnée pour les reprises de fermentation.

↔ CHAMP D'APPLICATION ↔

LEVULINE FB possède des qualités fermentaires remarquables avec en plus le facteur killer qui lui permet de s'implanter efficacement en dominant une partie de la flore indigène.

↔ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET CÉNOLOGIQUES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus).*
- Levure killer produisant le facteur K2.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : moyenne.
- Tolérance à l'alcool : excellente (jusqu'à 17-18 % alcool).
- Gamme de température de fermentation : de 15 à 30°C.
- Faibles besoins en azote assimilable mais l'utilisation de nutriments complexes de la gamme HELPER est fortement recommandée lors de l'utilisation en reprise de fermentation.
- Production d'acidité volatile : faible (de l'ordre de 0,10g/L eq H₂SO₄).
- Faible production d'H₂S et de SO₂.



Reprise de fermentation : comparaison de la durée nécessaire pour achever la fermentation des sucres résiduels suite au ré-ensemencement par différentes levures. Vin TAV : 13,5, sucres résiduels : 6g/L, SO₂ total 35mg/L.

∞ DOSE D'EMPLOI ∞

Reprise de fermentation : 30-40g/hL.

Vins blancs, rosés et rouges : 20g/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.

UTILISATION EN REPRISE DE FERMENTATION



Pour redémarrer un vin en arrêt de fermentation, des règles essentielles doivent être respectées :

- Acclimater la levure à un milieu alcoolisé avant de l'introduire dans la cuve arrêtée.
- Nourrir la levure au cours de la préparation du levain (acclimatation) et suite à son introduction dans la cuve en arrêt de fermentation.
- Détoxifier le vin en arrêt de fermentation avant de tenter de redémarrer la fermentation. En cas d'utilisation d'une partie de ce vin pour préparer son levain d'acclimatation il faudra aussi en éliminer les toxines (acides gras courtes chaînes) avant toute utilisation.

Dans les régions viticoles chaudes, des bactéries lactiques de type *Pediococcus* peuvent être à l'origine d'arrêts fermentaires. Elles se développent d'autant plus facilement que les pH sont élevés. Il conviendra alors de vérifier si elles sont présentes dans le vin, et si nécessaire, de le filtrer avant de redémarrer la fermentation.

∞ 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.