

LEVULINE®


GALA®



Levure naturelle sélectionnée.

Pour élaborer des vins rouges 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 GALA YSEO a été sélectionnée dans la vallée du Rhône, pour ses qualités fermentaires et son aptitude à révéler des notes de petits fruits rouges.

↻ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Souche Killer.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : courte.
- Implantation facilitée.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à au moins 15 % d'alcool.
- Gamme de température de fermentation : de 18 à 35°C.
- Besoins en azote assimilable modérés à 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 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 à moyenne.
- Production de SO₂ : faible.
- Faible production de mousse.
- Production de glycérol : modérée à forte.
- Très bonne participation au profil aromatique des vins rouges en permettant de révéler des notes de petits fruits rouges et de cassis. Elle convient tout à fait à l'élaboration des vins rouges fruités, à la fois structurés et souples.

DOSE D'EMPLOI

Vins rouges et rosés 25 – 30 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 3 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.