

# LEVULINE<sup>®</sup>

## KILLER<sup>®</sup>

Levure naturelle sélectionnée.

La levure starter killer.

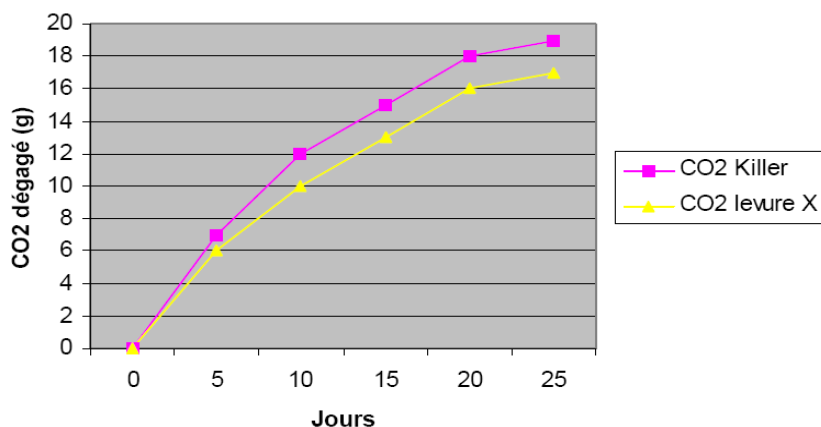


### ↻ CHAMP D'APPLICATION ↻

LEVULINE KILLER 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 ŒNOLOGIQUES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Levure produisant le facteur killer K1, neutre vis-à-vis du facteur killer K2.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : courte.
- Tolérance à l'alcool : moyenne (jusqu'à 15 % alcool).
- Gamme de température de fermentation : de 15 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).
- Faible production de SO<sub>2</sub>
- Neutralité aromatique.
- Bonne adaptation aux conditions difficiles (vendanges botrytisées, résidus de pesticides...).



Comparaison de la vitesse de fermentation entre LEVULINE KILLER et une autre levure *S.Cerevisiae*.

### ↻ DOSE D'EMPLOI ↻

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.
- 

### ↻ CONDITIONNEMENT ↻

Sachet 0.5 kg - Carton 20 x 0.5 kg.

Sac de 10 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.

