

LEVULINE®

NOV'ELINE®

Levure naturelle sélectionnée.

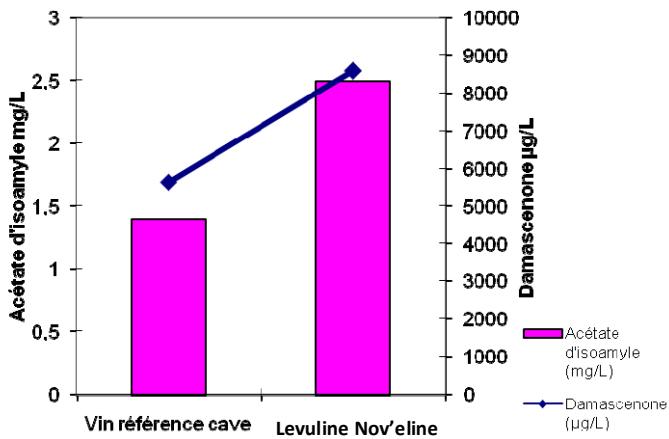
Destinée à l'élaboration de vins rouges à la fois jeunes et expressifs.

↔ CHAMP D'APPLICATION ↔

Sélectionnée dans la Vallée du Rhône pour sa très bonne capacité fermentaire, les vins élaborés avec LEVULINE NOV'ELINE se sont distingués par leur franchise aromatique et des notes à la fois amyliques et fruitées.

↔ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET CÉNOLOGIQUES ↔

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Souche Killer.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : courte.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à au moins 15 % d'alcool.
- Gamme de température de fermentation : de 15 à 30°C.
- Besoins très importants en azote assimilable. 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 sa teneur initiale en azote assimilable et de la teneur en alcool probable.
- Production d'acidité volatile : faible à moyenne.
- Faible production de SO₂.
- Faible production de mousse.
- Contribution à donner des vins aux profils aromatiques francs et nets, avec des notes amyliques et fruitées. LEVULINE NOV'ELINE convient tout à fait à l'élaboration des vins jeunes, à la fois gouleyants et expressifs.



Des vins fruités et amyliques : Les résultats présentés ici ont été obtenus en Bourgogne (millésime 2005) avec un gamay. La cuve fermentée avec LEVULINE NOVELINE s'est révélée plus aromatique que la cuve de référence de la cave, avec en dégustation un profil à la fois plus amylique et plus fruité. L'acétate d'isoamyle donne des notes de bonbons anglais alors que la damascenone rappelle la rose, les fruits exotiques.

↔ DOSE D'EMPLOI ↔

Vins rouges 25 – 30g/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 (> 13,5% v/v) l'apport du protecteur GENESIS NATIVE au cours de la réhydratation est conseillé.



↔ 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

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.