

LEVULINE®

PRIMEUR®

Levure naturelle sélectionnée pour l'élaboration de vins fruités «primeurs ou nouveaux».

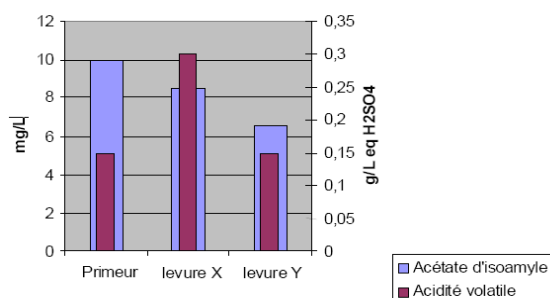


↻ CHAMP D'APPLICATION ↻

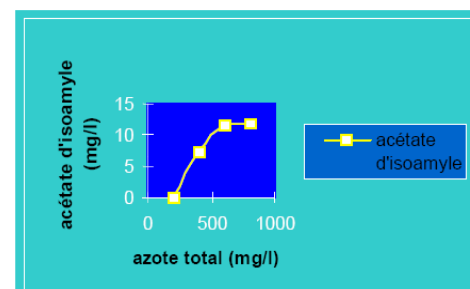
LEVULINE PRIMEUR a été sélectionnée pour sa remarquable capacité fermentaire et pour sa forte aptitude à produire des arômes fermentaires, de type fruits rouges, stables dans le temps.

↻ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Levure neutre par rapport au facteur killer K2.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : courte.
- Tolérance à l'alcool : bonne (jusqu'à 14,5% alcool).
- Gamme de température de fermentation : de 15 à 30°C. Production importante d'arômes fermentaires entre 20 et 25°C.
- Besoins en azote assimilable : modérés. Privilégier l'addition de nutriments complexes de la gamme HELPER à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique et l'associer à un remontage, permettant de profiter de la synergie entre les deux apports (azote assimilable et oxygène).
- Faible production d'acide pyruvique : 10mg/L.
- Faible production d'acétaldéhyde : 20mg/L.
- Production d'acidité volatile : faible (de l'ordre de 0,10g/L eq H₂SO₄).
- Faible production de SO₂.
- Activité protéolytique favorisant le départ rapide de la fermentation malolactique ce qui contribue de manière positive aux qualités organoleptiques des vins jeunes et primeurs en limitant les risques de déviations aromatiques.
- Production élevée d'esters permettant l'élaboration de vins aromatiques de type primeurs, même à partir de variétés neutres. Pour ce faire, favoriser une bonne teneur en azote organique au cours de la FA.



Production d'esters et contenu azoté des moûts : Comparaison de la production d'esters et d'acidité volatile par différentes levures sur moût synthétique à 25°C.



Relation entre la production d'acétate d'isoamyle et la quantité d'azote total disponible dans les moûts (C.S. Ough, AJEV, 1980, 31 (2), 122).

DOSE D'EMPLOI

Vins blancs et rosés 20 – 25g/hL.

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, 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 Epervain 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.