



Levure naturelle sélectionnée par le laboratoire
« Az3 oeno ».

Vins rouges issus de vendanges riches en sucres.

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.

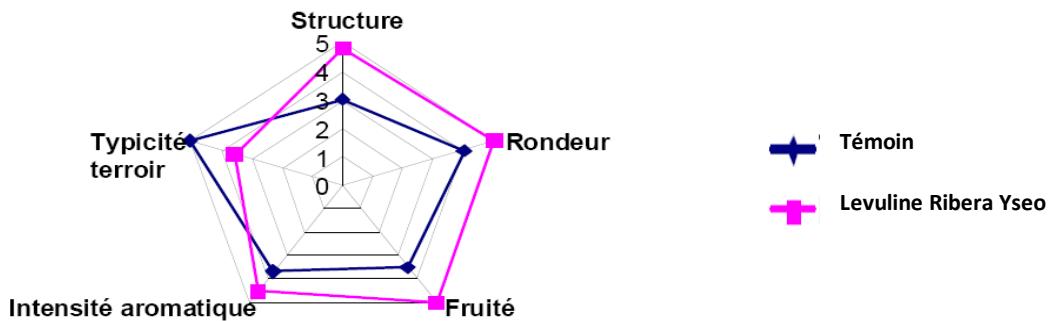
↔ CHAMP D'APPLICATION ↔

LEVULINE RIBERA YSEO a été isolée et sélectionnée en Espagne, au cœur du vignoble prestigieux de Ribera del Duero. Destinée à l'élaboration de vins rouges, elle favorise l'expression du fruit du cépage.

↔ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↔

- Phénotype Killer.
- Phase de latence : courte.
- Cinétique fermentaire : rapide.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14,5% alcool.
- Tolérance au SO₂,
- Gamme de température de fermentation : de 18 à 34°C.
- Exigences nutritives importantes 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 (de l'ordre de 0,15g/L eq H₂SO₄).
- Faible production de SO₂,
- Faible formation de mousse.

LEVULINE RIBERA YSEO souligne le fruit du cépage. Elle est particulièrement intéressante pour les vins d'assemblage. Enfin, d'après des essais de l'Institut Universitaire du Vin et de la Vigne, elle semble avoir la capacité de fixer une forte proportion d'ochratoxine au cours de la fermentation alcoolique.



Moyenne des résultats de dégustations menées sur des assemblages grenache/syrah de la vallée du Rhône, sur un Cabernet du Languedoc et sur un Pinot Noir alsacien, tous du millésime 2004. Les tendances étaient toujours identiques : une intensité aromatique plus marquée, avec plus de fruits, et des vins à la fois plus ronds et plus structurés avec LEVULINE RIBERA YSEO.



↔ DOSE D'EMPLOI ↔

Vins rosés et blancs 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 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 :



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.