

LEVULINE[®]

— SYNERGIE[®] —

Levures naturelles sélectionnées par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA).

Sécurité fermentaire et expression des arômes variétaux.

↻ CHAMP D'APPLICATION ↻

LEVULINE SYNERGIE est une association compatible et optimisée de deux levures réputées pour leur caractéristique fermentaire et leur contribution aromatique dans les vins blancs et rosés. En se succédant au cours de la fermentation, elles permettent l'élaboration de vins blancs et rosés aromatiques.

↻ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↻

- Mélange de deux souches *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutre vis à vis du facteur killer K2.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : courte.
- Résistance à l'alcool : élevée.
- Gamme de température de fermentation : de 18 à 30°C.
- Exigences nutritives faibles à modérées 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 (environ 0,20g/L eq H₂SO₄).
- Aptitude à révéler les terpénols (Muscat, Muscadelle, Sémillon) via ses activités β-glycosidases.
- Aptitude à révéler des thiols sur des cépages de type Sauvignon, Riesling ou Colombard.



↻ DOSE D'EMPLOI ↻

Vins rosés et blancs 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, riche en stérols, 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

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.