

Vitilevure AM

Levure œnologique sélectionnée

**PROPRIETE ANTIMOUSSE
DANS LE CADRE D'UNE UTILISATION SANS REHYDRATATION PREALABLE**

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La souche **AM** est une levure sèche active conforme au codex œnologique.
- ◆ Au delà de ses propriétés œnologiques qualitatives, elle est particulièrement indiquée pour limiter le développement de la mousse au cours de la fermentation alcoolique.

ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par le laboratoire de microbiologie de Martin Vialatte Oenologie.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Caractère killer** : neutre vis à vis du caractère killer.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : 14 % TAV.
- ◆ **Température de fermentation** : 15°C à 32°C
- ◆ **Cinétique fermentaire** : assez rapide

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,5g/L pour 1% d'éthanol en volume
- ◆ **Production de SO₂** : faible
- ◆ **Production d'H₂S** : nulle
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible
- ◆ **Effet anti-mousse** : important quand utilisée sans réhydratation préalable

DOSES D'EMPLOI

Pour initier la fermentation alcoolique :

- ◆ Dose : 20g/hL

Pour limiter la formation de mousse pendant la fermentation alcoolique :

- ◆ Dose : à l'appréciation de l'utilisateur

MODE D'EMPLOI

Pour initier la fermentation alcoolique :

- ◆ Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C.
- ◆ Mélanger puis laisser réhydrater 15 à 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.

Pour limiter la formation de mousse pendant la fermentation alcoolique :

- ◆ Ne pas réhydrater la levure.
- ◆ La disperser sur la mousse de façon homogène. La mousse réduit de volume immédiatement.
- ◆ Répéter l'apport si nécessaire

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 0,5 kg - Carton de 20 x 0,5 kg

QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages permet de remonter jusqu'au plan de traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur)
- ◆ Sécurité – environnement : la manipulation de cette levure sélectionnée ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ 3 mois à température ambiante (endroit frais et sec).
- ◆ Plus de 3 mois : de 2°C à 8°C.
- ◆ A utiliser dès ouverture