

Vitilevure BC

Assemblage de levures sélectionnées : Souche Starter (*Saccharomyces cerevisiae*) et Souche Finisseuse (*Saccharomyces cerevisiae galactose* –, *ex bayanus*)

DEMARRAGE RAPIDE ET FIN DE FERMENTATION ASSUREE

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ Très utilisée sur vins rouges structurés (Côtes du Rhône notamment), la levure **BC** participe à une bonne extraction de la couleur et des tanins.
- ◆ **Descripteurs aromatiques** : les deux souches assurent la mise en valeur des arômes des cépages, respectant la typicité des vins.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèces** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (*ex. bayanus*) et *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : supérieur à 15% en volume
- ◆ **Cinétique de fermentation** : la souche *Saccharomyces cerevisiae* a un temps de latence court et **assure le démarrage de la fermentation**. La souche *Saccharomyces cerevisiae galactose* - a un temps de latence plus long et **assure la fin de la fermentation**. Ces résultats, déjà connus, ont pu être démontrés grâce aux nouvelles techniques d'identification génétique utilisant l'électrophorèse en champs pulsés (1).
- ◆ L'utilisation de cette culture mixte est donc l'assurance d'une fermentation rapide, régulière et complète.

Figure 1 : Suivi de l'implantation des souches B et C lors de la F.A - lot n°1

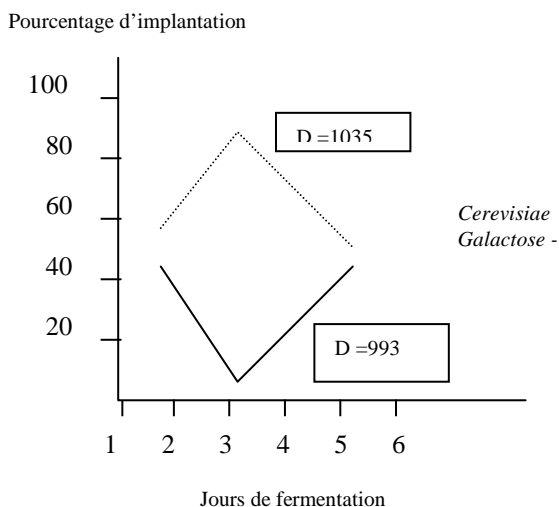
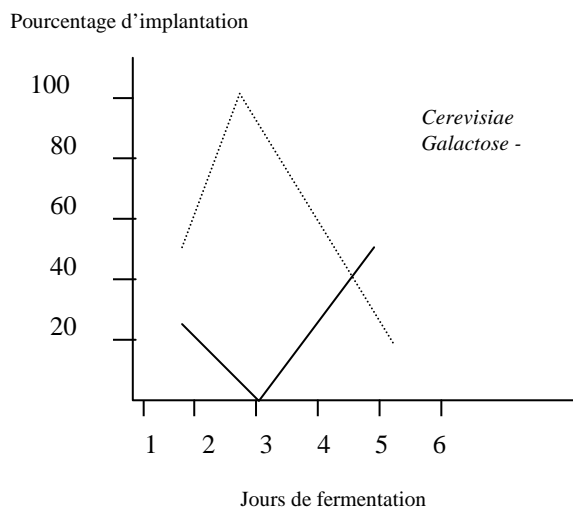


Figure 2 : Suivi de l'implantation des souches B et C lors de la F.A – lot n°2



PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Produit pour usage œnologique et industries agro-alimentaires**
- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,8 g de sucre par litre pour 1% d'alcool.
- ◆ **Production de SO₂** : très faible.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible (inférieure à 0,15 g/L H₂SO₄).
- ◆ **Production d'H₂S** : très faible à nulle.
- ◆ **Production de mousse** : généralement très faible.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet 0.5 kg - carton 20 x 0.5 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
- ◆ A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.