

Vitilevure **LB BLANC**

Levure sélectionnée
Souche MV95020

POUR DES VINS BLANCS AROMATIQUES EN TOUTE SECURITE

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La **LB BLANC** est particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins blancs aromatiques destinés à une mise en marché rapide. En effet, même sur des cépages relativement neutres aromatiquement, elle a la propriété de révéler des arômes fruités, tout en conférant de la rondeur en bouche.
- ◆ Par ailleurs, cette souche montre un très bon comportement fermentaire, même sur des moûts riches en sucres, ce qui est favorable à une vinification rapide en toute sécurité.

ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par le Laboratoire de Microbiologie de Martin Vialatte Œnologie, à partir de sa collection

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*.
- ◆ **Caractère killer** : cette levure, killer, s'implante donc très bien lors de l'ensemencement.
- ◆ **Pouvoir alcoogène** : 14% Vol d'alcool.
- ◆ **Température de fermentation** : 15°C à 32°C (croissance de 5°C à 44°C).
- ◆ **Cinétique fermentaire** : rapide.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,6 g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume .
- ◆ **Production de SO₂** : assez faible, 15 mg/L sur milieu synthétique .
- ◆ **Production d'H₂S** : nulle.
- ◆ **Production de mousse** : faible, sur jus de raisin, en laboratoire .
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible.
- ◆ **Production de glycérol** : moyenne, 6 g/L sur milieu synthétique.
- ◆ **Besoins en éléments nutritifs** : faibles.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20 g/hL

MODE D'EMPLOI

- ◆ 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.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet 0,5 kg - Carton 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

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances.
Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle.
Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.
Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.