

# Vitilevure **LB ROSÉ**

Levure sélectionnée  
Souche MV95017  
**POUR DES VINS ROSES FRUITES ET RONDS**

## CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **LB ROSÉ** a la propriété de révéler des arômes de type amylique et primeur. Par sa capacité à produire du glycérol et excréter des polysaccharides, elle confère gras et rondeur aux vins rosés.
- ◆ Elle est particulièrement performante sur les cépages destinés à l'élaboration des vins rosés du Val de Loire et de la Provence.
- ◆ Les performances fermentaires de la levure sont très bonnes, même sur des moûts très riches en sucre.

## ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par le laboratoire de microbiologie de Martin Vialatte Oenologie, à partir de sa collection, en collaboration avec le laboratoire Berger Oenologie (Maine et Loire).

## CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Caractère killer** : levure neutre vis à vis du caractère killer. Elle 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** : 16,6g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume .
- ◆ **Production de SO<sub>2</sub>** : assez faible, 15mg/L sur milieu synthétique .
- ◆ **Production d'H<sub>2</sub>S** : nulle.
- ◆ **Production de mousse** : faible, sur jus de raisin, en laboratoire .
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible.
- ◆ **Production de glycérol** : élevée, 8g/L sur milieu synthétique.
- ◆ **Besoins en éléments nutritifs** : faibles.

## DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20g/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 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