

Vitilevure **LB ROUGE**

Levure sélectionnée

Souche MV95034

POUR DES VINS ROUGES FRUITES ET RONDS

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ La levure **LB ROUGE** a la propriété d'exalter le potentiel aromatique et gustatif du vin (fruits rouges et fraîcheur), tout en assurant complexité et persistance.
- ◆ Par une extraction en douceur de composés phénoliques, qui confèrent au vin une richesse tannique toute en rondeur, elle permet d'obtenir des vins qui seront de préférence consommés rapidement.

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** : assez rapide.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,5g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume .
- ◆ **Production de SO₂** : faible, 10mg/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** : élevée, 7g/L sur milieu synthétique.
- ◆ **Besoins en éléments nutritifs** : moyens.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Dose indicative : 20g/hL

MODE D'EMPLOI

- ◆ Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois son 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 de 0,5 kg - Carton de 20 x 0,5 kg
- ◆ Sac de 10 kg – Carton de 10 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