

Vitilevure MULTIFLOR

Association de levures sélectionnées complémentaires

EXPRESSION AROMATIQUE ET SECURITE FERMENTAIRE

CHAMP D'APPLICATION

- ♦ **MULTIFLOR** est une association de levures sélectionnées complémentaires spécialement mise au point pour la fermentation de moûts de raisins très riches en sucres, afin d'assurer **sécurité fermentaire** et **expression aromatique** aussi bien en vinification en **rouge** qu'en vinification en **blanc** ou en **rosé**.
- ♦ **MULTIFLOR** a la propriété de produire des vins présentant une très bonne **intensité aromatique** et une grande **finesse** dans le respect de la typicité des cépages.
- ♦ **MULTIFLOR** est composée de deux levures : une *Saccharomyces cerevisiae* présentant un potentiel important d'expression **aromatique** et une *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex **bayanus**), présentant une **bonne résistance à des degrés alcooliques très élevés** qui lui permet d'assurer la fin de fermentation même en conditions difficiles (TAP, pH, température de fermentation...).
- ♦ **MULTIFLOR** est adaptée pour les fermentations à **basse température** (blanc et rosé à partir de 15°C) et tolère aussi des **températures plus élevées** en vinification en rouge.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ♦ **Espèces** : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*) et *Saccharomyces cerevisiae*.
- ♦ **Caractère killer** : l'une des souches est neutre vis à vis du facteur killer, l'autre est killer. Les levures s'implantent donc très bien lors de l'ensemencement des moûts blancs, rosés ou rouges.
- ♦ **Pouvoir alcoogène** : supérieur à 15% en volume (Cette association de levures fermente bien les moûts de vignobles méditerranéens les plus riches en sucres.)
- ♦ **Cinétique de fermentation** : on observe une dominance successive de chacune des levures : la levure *Saccharomyces cerevisiae* présente un temps de latence court et **assure le démarrage de la fermentation** ; la levure *Saccharomyces cerevisiae galactose* – ayant un temps de latence plus long **assure la fin de la fermentation**.
- ♦ L'utilisation de cette culture mixte est donc l'assurance d'une fermentation rapide, régulière et complète, même en conditions difficiles.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,8g de sucre par litre pour 1% d'alcool.
- ◆ **Production de SO₂** : très faible à nulle.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible (inférieure à 0,20g/L H₂SO₄).
- ◆ **Production d'H₂S** : très faible à nulle.
- ◆ **Production de mousse** : généralement très faible.

ORIGINE

- ◆ Les trois années d'expérimentations menées en Languedoc-Roussillon en vinifications en blanc, en rouge et en rosé, et ainsi que les études complémentaires au laboratoire de microbiologie de Martin Vialatte Oenologie à Epernay ont permis de valider la meilleure association de levures permettant de garantir en conditions difficiles **expression aromatique et sécurité fermentaire**.

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 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 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.