

# Vitilevure PERLE

Levure sélectionnée

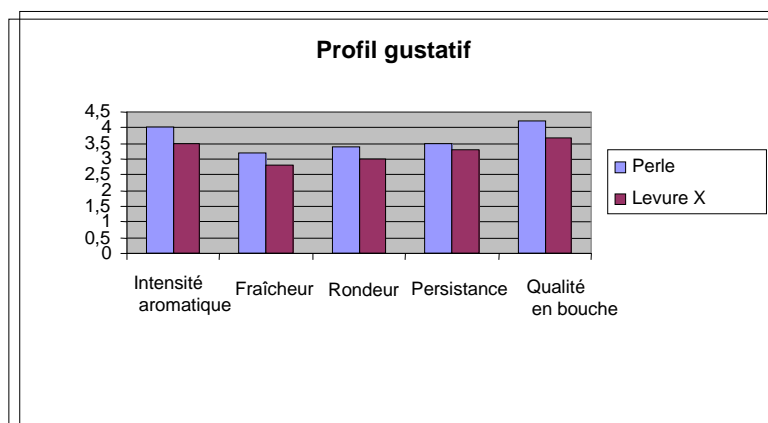
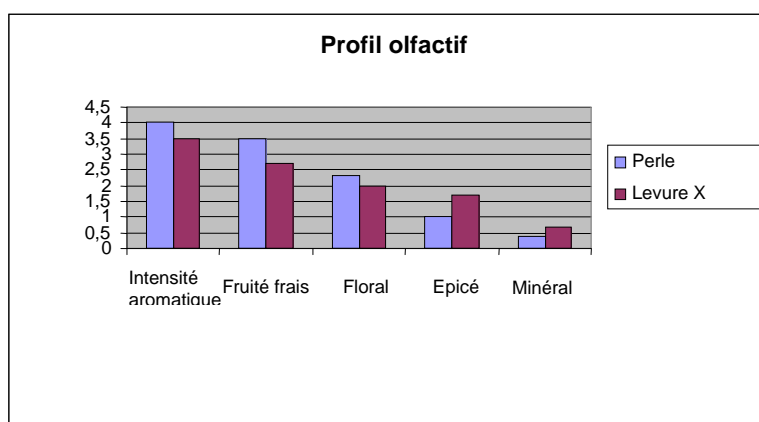
**ELABORATION DES VINS EFFERVESCENTS,  
EN CUVE CLOSE**

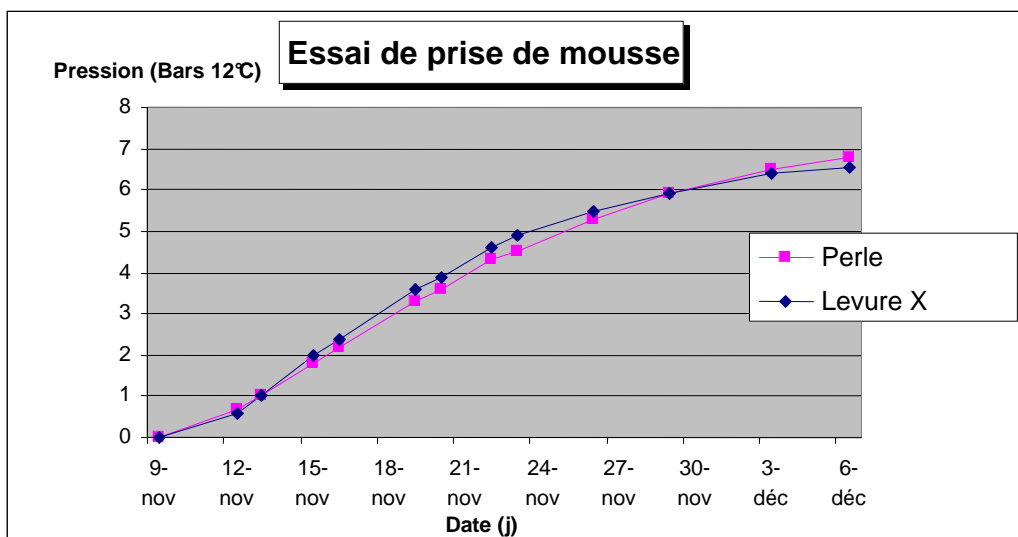
**EXPRESSION AROMATIQUE A DOMINANTE FRUITEE  
& SECURITE FERMENTAIRE**

## CHAMP D'APPLICATION

- ◆ **PERLE** est une levure œnologique particulièrement indiquée pour l'élaboration des vins effervescents en cuve close, dite aussi méthode Charmat.
- ◆ **PERLE** présente des capacités fermentaires remarquables qui assurent une prise de mousse régulière et complète en cuve close.
- ◆ **PERLE** développe des arômes expressifs, fruités et frais, particulièrement appréciés sur ces vins effervescents. Elle contribue aussi à l'obtention de profils gustatifs harmonieux, bien équilibrés entre fraîcheur et rondeur.

*Essai de prise de mousse 2008 pour l'élaboration d'un vin effervescent :  
Comparaison des profils organoleptiques obtenus avec PERLE et une levure X.*





### ORIGINE

- ◆ Levure sélectionnée par le Laboratoire de Microbiologie de la Station Oenotechnique de Champagne, pour ses capacités fermentaires et ses propriétés organoleptiques particulièrement intéressantes pour l'obtention de vins effervescents de qualité élaborés en cuve close.

### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** ..... : *Saccharomyces cerevisiae*
- ◆ **Pouvoir alcoologène en 1ère fermentation** : supérieur à 15 % en volume
- ◆ **Cinétique fermentaire** : démarrage rapide, fermentation régulière et complète
- ◆ **Plage de températures** : fermentation de 10 à 32°C

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES


- ◆ **Rendement sucre/alcool** ..... : 16,8g de sucre par litre pour 1% d'alcool
- ◆ **Production d'écume** ..... : faible
- ◆ **Pas de production de SO<sub>2</sub> ni de H<sub>2</sub>S**
- ◆ **Production d'acidité volatile** : faible, inférieure à 0,25gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

### DOSE D'EMPLOI

- ◆ **Elaboration des vins de base** : 10-30g/hL
- ◆ **Prise de mousse** : 10-30g/hL


## MODE D'EMPLOI

### Pour l'élaboration des vins de base :

- ◆ Pour un volume de moût à lever, disperser  à 30 g/hl dans 20 fois son poids d'eau à 35-38 °C.
- ◆ Ajouter les levures sélectionnées dans cette solution.
- ◆ 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.

### Pour la prise de mousse en cuve close ou Méthode Charmat

Il est nécessaire de préparer un pied de cuve pour acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO<sub>2</sub>, Température...).

Pour un volume de pied de cuve à préparer calculé sur la base de 5% du volume pour une prise de mousse, disperser 1 KG de  pour 1 KG de levure **PERLE** dans 20 fois son poids d'eau à 35-38°C. Réhydrater ensuite les levures sélectionnées pendant 15 à 20 minutes avant de passer à la phase pied de cuve proprement dite.

## CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachet de 0,5 kg - Carton 20 x 0,5 kg.

## QUALITE – SECURITE – ENVIRONNEMENT

- ◆ Traçabilité : le numéro de lot, présent sur tous les emballages, permet la traçabilité montante (origine du produit) et descendante (jusqu'à l'utilisateur) du produit.
- ◆ 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.

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.