

Vitilevure VE

Levure pour la prise de mousse

Saccharomyces galactose – (ex bayanus) killer : Implantation et fin de fermentation assurées

CHAMP D'APPLICATION

- ◆ **La levure VE** est une souche *galactose – (ex bayanus)* killer sélectionnée par notre laboratoire de microbiologie pour la prise de mousse des vins de base.
- ◆ Sur vins tranquilles, elle s'implante très bien et assure une fermentation régulière et complète même à des degrés alcooliques élevés.
- ◆ Neutre d'un point de vue aromatique, elle respecte les arômes des cépages et la typicité des terroirs, tout en apportant une grande finesse aux vins.
- ◆ Cette levure est intéressante pour les vinifications en blanc et rosé car elle tolère des températures de fermentation assez basse (15°C). Elle est aussi très utilisée en vinification en rouge pour ses propriétés microbiologiques.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

- ◆ **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae galactose – (ex bayanus)*.
- ◆ **Caractère killer** : levure dotée du facteur killer. Elle présente une très bonne capacité d'implantation même en cas de forte contamination en flore indigène.
- ◆ **Resistance à l'alcool** : cette levure peut fermenter des moûts très riches en sucres (15-16% alcool probable) en prenant les précautions habituelles sur les apports nécessaires en éléments nutritifs.
- ◆ **Température de fermentation** : entre 14°C à 32°C.
- ◆ **Cinétique fermentaire** : départ progressif en fermentation, cinétique fermentaire régulière et complète.

PROPRIETES OENOLOGIQUES

- ◆ **Rendement sucre/alcool** : 16,5g/L de sucre pour 1% d'éthanol en volume .
- ◆ **Production de SO₂** : faible.
- ◆ **Production d'H₂S** : très faible à nulle.
- ◆ **Production de mousse** : faible.
- ◆ **Production d'acidité volatile** : inférieur à 0,2g/L (H₂SO₄).

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

- ◆ Sac 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

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.