

Vitilevure® QUARTZ

Levure sélectionnée en Champagne

- **Issue d'un domaine en biodynamie**
- **Sécurité fermentaire sur les vins à haut degré**
- **Reprise de fermentation**
- **Prise de mousse**



**STATION
œNOTECNIQUE
de CHAMPAGNE**

Experts en effervescence

79, av. A.A. Thévenet B.P. 1031 - Magenta - 51319 Epernay cedex - FRANCE

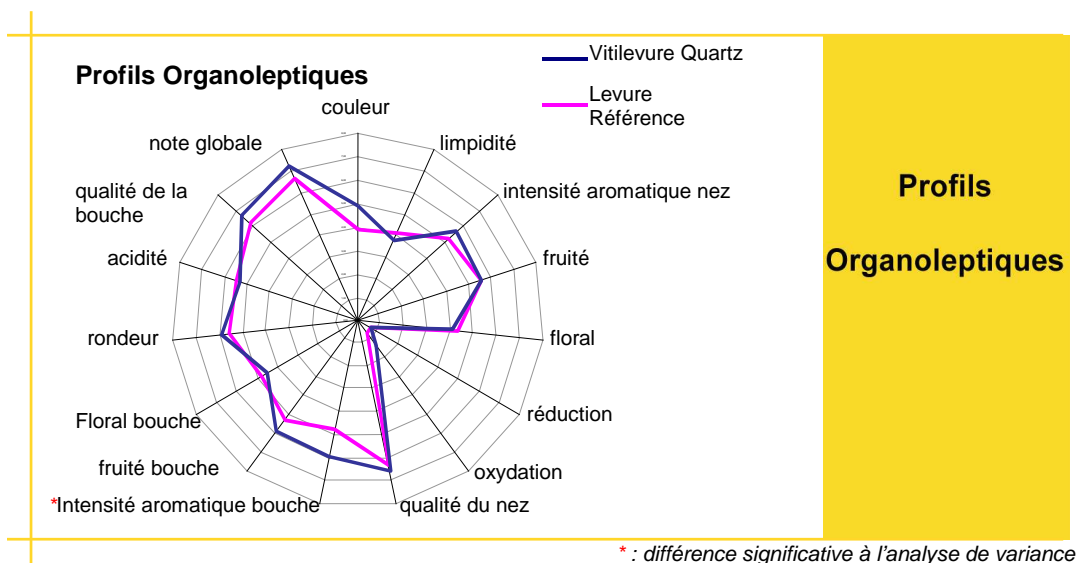
Tél. 00 33 (0)3.26.51.56.45 - Fax.00 33 (0)3.26.51.87.60

www.oenotechnic.com

Vitilevure® QUARTZ

Une sélection Champagne

Sélectionnée par la Station Oenotechnique de Champagne il y a 10 ans dans un domaine champenois travaillant en biodynamie, la **VITILEVURE QUARTZ** est destinée à l'élaboration de vins effervescents. Testée depuis 8 ans sur le Domaine Fleury, elle est reconnue pour ses **qualités fermentaires**, en fermentation des vins de base comme en **prise de mousse**, et pour la **qualité organoleptique** des vins qu'elle permet d'élaborer, à la fois fins et élégants.

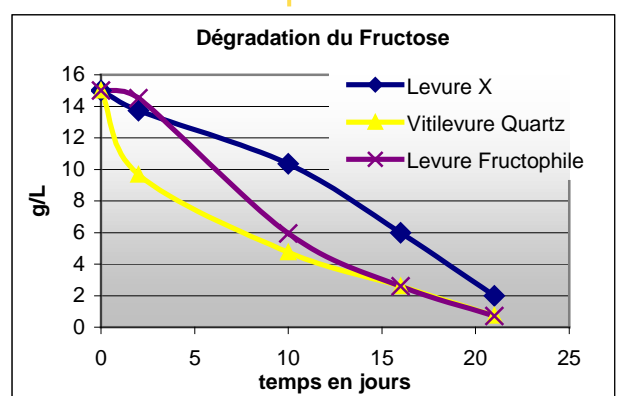
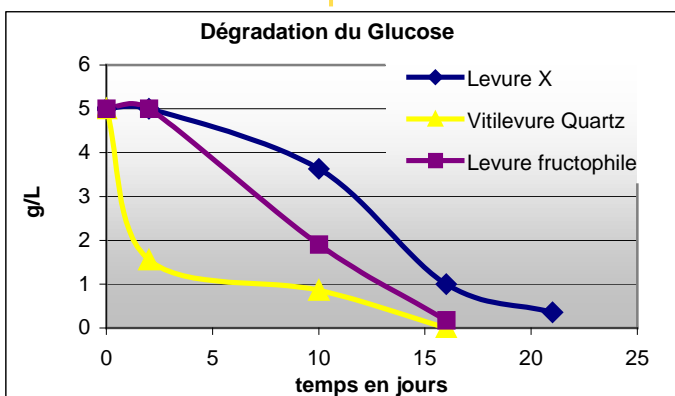


● La **VITILEVURE QUARTZ** est très performante en reprise de fermentation, même en présence d'une concentration élevée en fructose.

● C'est une *Saccharomyces cerevisiae galactose* (-), plus connue sous l'ancienne dénomination de *bayanus* avant que la taxonomie évolue.

Reprise de fermentation alcoolique sur un vin de Cabernet-Sauvignon

(Languedoc 2006, Alcool acquis : 12,5%vol., Sucres résiduels : 20 g/L dont 15g/L de fructose et 5 g/L de glucose)
Essai comparatif de 9 souches commerciales recommandées pour cette application :



Levure X : cinétique la plus lente des 9 souches testées

Vitilevure Quartz : termine la fermentation alcoolique æquo avec la levure Fructophile

Mais la vitesse de dégradation du glucose et du fructose de la Vitilevure Quartz est nettement plus rapide.