

# VITILEVURE® SAUVIGNON™

Levure naturelle sélectionnée.

Pour les vins blancs de type Sauvignon. Révélation des thiols.



## --- CHAMP D'APPLICATION ---

VITILEVURE SAUVIGNON a été sélectionnée pour ses propriétés de révélation des arômes variétaux de type thiol du cépage Sauvignon Blanc : bourgeon de cassis, buis, fruits exotiques....

Certaines molécules responsables de ces arômes sont identifiées chimiquement : c'est le cas notamment de la 4-mercapto-4-méthyl-pentan-2-one, de 4-MMP, de 3-mercaptohexanol (3MH) et de son acétate (3AMH). Ces arômes seront d'autant plus exprimés par VITILEVURE SAUVIGNON que les conditions de récolte et les traitements fermentaires seront favorables à leurs concentrations et libération.

## --- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex var *bayanus*).
- Caractère killer : Souche killer.
- Résistance à l'alcool : jusqu'à 14%.
- Température de fermentation : 15 à 32°C.
- Cinétique fermentaire : assez rapide.
- Production de SO<sub>2</sub> : faible, 10mg/L sur milieu synthétique.
- Production d'H<sub>2</sub>S : nulle.
- Production de mousse : faible.
- Production d'acidité volatile : normale.
- Production de glycérol : assez élevée, 6g/L sur milieu synthétique.
- Besoins en azote : modérés. Il est recommandé de faire un ajout systématique d'oxygène et d'ACTIFERM 1-2 pour les moûts riches en sucre (> 13% vol. d'alcool probable).



### --- DOSE 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 dans un contenant propre.
- Mélanger délicatement puis laisser réhydrater 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.
- La réhydratation dans le moût n'est pas conseillée.
- Dans des moûts à fort potentiel d'alcool (> 13% v/v) l'apport du protecteur **PREFERM** au cours de la réhydratation est conseillé.

### --- CONDITIONNEMENT ---

Sachet 0.5 kg - Carton 20 x 0.5 kg.

### --- CONDITIONS DE CONSERVATION ---

Conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 4 ans dans son emballage d'origine.  
Utiliser rapidement après ouverture.  
Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.

Produit de Danstar, distribué par :

	<b>MARTIN VIALATTE</b>
	79 avenue A.A. Thévenet
	BP 1031 – Magenta
	51319 Epernay Cedex – France
	Tel: 33 (0)3 26 51 29 30/ Fax: 33 (0)3 26 51 87 60
	<a href="http://www.martinvialatte.com">www.martinvialatte.com</a>

*Les informations figurant dans cette documentation sont vraies et exactes à notre connaissance mais sont fournies à titre de référence sans aucune garantie expresse ou implicite. Danstar ne saurait être tenu pour responsable des dommages particuliers, directs ou indirects, résultant de l'achat ou de l'utilisation de ces informations.*