

Levure sélectionnée en collaboration avec l'INRA et Montpellier Supagro pour sa très faible production de SO₂, de H₂S et d'éthanal.

Pour l'élaboration de vins rouges variétaux.



--- CHAMP D'APPLICATION ---

VITILEVURE® SENSATION issue d'une méthode innovante basée sur le croisement dirigé de deux levures *Saccharomyces cerevisiae*, a été précisément sélectionnée en collaboration avec l'INRA et Montpellier Supagro. Sa très faible production de SO₂, de composés soufrés négatifs et d'acétaldéhyde, permet d'éviter les masques aromatiques et de renforcer le fruité des vins.

L'acétaldéhyde correspond à 50 % du SO₂ lié dans les vins rouges. Moins ce composé est présent dans un vin, plus le SO₂ ajouté va être efficace. **VITILEVURE® SENSATION** est donc aussi un atout indéniable pour stabiliser son vin en ajoutant des teneurs plus modérées en sulfites.

Particulièrement résistante à l'alcool, **VITILEVURE® SENSATION** permet la révélation des arômes variétaux, notamment de type fruits rouges et des norisoprénoïdes (arômes de violette, etc.). Sa forte activité enzymatique lui confère une bonne capacité à améliorer la teneur en polyphénols des vins rouges. Ces caractéristiques font de **VITILEVURE® SENSATION** une levure de choix pour des cépages tels que la Syrah ou le Grenache.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae*
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 16 % vol.
- **Facteur killer**
- **Production d'acidité volatile** : très faible
- **Production de SO₂** : très faible
- **Production d'acétaldéhyde** : très faible
- **Besoin en azote** : important
- **Activités enzymatiques** :
 - action positive sur les précurseurs d'arômes (dont norisoprénoïdes)
 - activité pectinase (extraction de la couleur)

--- 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 (> 15 % vol.), 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 :

	MARTIN VIALATTE 79 avenue A.A. Thévenet CS11031 51530 MAGENTA Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60 www.martinvialatte.com
---	---

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.