

# VITILEVURE® EC-1118

Levure sélectionnée pour la sécurité fermentaire et la prise de mousse.

## 1 CHAMP D'APPLICATION



VITILEVURE® EC-1118 est l'une des souches les plus performantes dans une très large gamme d'applications.

Pour l'élaboration des vins de base, les données pratiques recueillies dans diverses régions de France montrent que cette souche est active à basse température (4°C) comme à haute température (30°C et plus).

En reprise de fermentation : VITILEVURE® EC-1118 redémarre des fermentations à 15 % d'alcool avec 5 ou 6 g/hL de sucres résiduels.

En prise de mousse : levure performante avec une bonne vitesse de fermentation mais aussi la capacité de former un dépôt apte à une sédimentation rapide.

Vitesse de fermentation sous pression : VITILEVURE® EC-1118 produit plus de 6 atmosphères en fin de fermentation dont plus de 2 atmosphères dans les deux premières semaines.

Sédimentation : VITILEVURE® EC-1118 sédimente bien, facteur indispensable pour la décantation et le remuage.

## 2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET CÉNOLOGIQUES

- **Espèces** : *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Caractère Killer** : Killer
- **Résistance à l'alcool** : très élevée, jusqu'à 18 % vol.
- **Cinétique de fermentation** : rapide et complète
- **Plage de température** : entre 4 et 28°C
- **Production d'acidité volatile** : moyenne, de l'ordre de 0,22 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) et 0,31 g/L (acide acétique)
- **Production de SO<sub>2</sub>** : moyenne
- **Production de mousse** : faible
- **Production de H<sub>2</sub>S** : faible
- **Besoins en azote** : faibles

H <sub>2</sub> S (mm)	EC 1118	LSA1	LSA2	LSA3	LSA4
Riesling 82 (500 L)	17	27	55	46	57
Muller-Thurgau 81 pasteurisé	0	2	2	8	/
Muller-Thurgau 81 filtré	0	1	9	8.5	/

Tableau : Production de H<sub>2</sub>S de VITILEVURE® EC-1118 en comparaison de 4 autres levures sélectionnées (LSA1, LSA2, LSA3 et LSA4)

### 3 DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose indicative : 20 g/hL

- 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

**Pour la prise de mousse :** il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO<sub>2</sub>, température, etc.). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre œnologue.

### 4 CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION



Sachet sous vide 0,5 kg - Carton 20 x 0,5 kg

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 :



**STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE**  
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031  
Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60  
[www.oenotechnic.com](http://www.oenotechnic.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.*