

# VITILEVURE® QUARTZ

Levure sélectionnée pour l'élaboration de vins effervescents (vin de base et prise de mousse), la reprise de fermentation alcoolique, la sécurité fermentaire et la qualité organoleptique des vins.

1

## CHAMP D'APPLICATION



VITILEVURE® QUARTZ garantit la sécurité de la fermentation alcoolique en conditions difficiles (alcool élevé, pH bas, température basse, etc.).

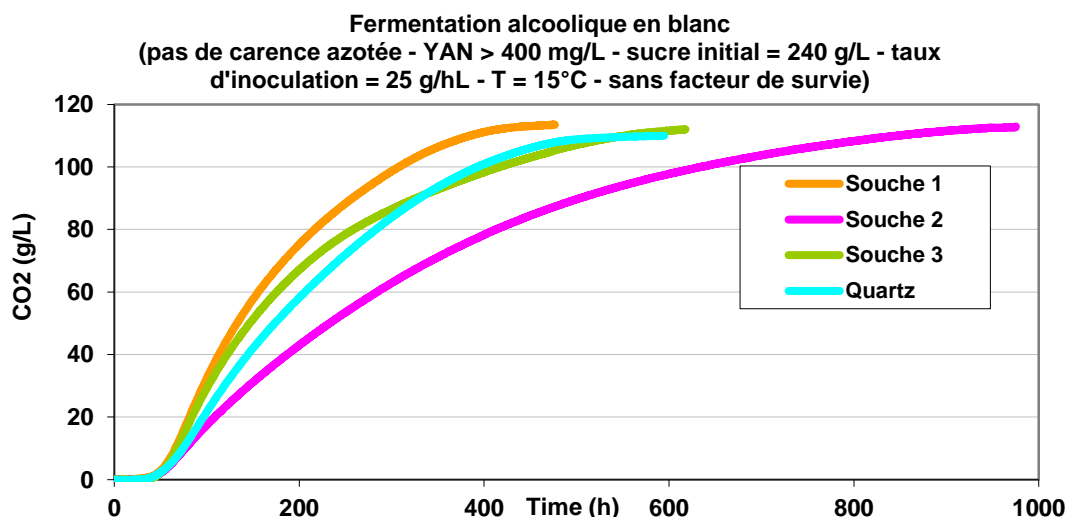
VITILEVURE® QUARTZ est particulièrement adaptée à la réalisation de la prise de mousse des vins de base (méthode traditionnelle) de façon régulière et complète. VITILEVURE® QUARTZ confère aux vins un profil aromatique élégant et une grande finesse.

Les performances fermentaires de VITILEVURE® QUARTZ présentent un intérêt en reprise de fermentation alcoolique, notamment grâce à son pouvoir fructophile et sa résistance à l'alcool.

2

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 17 % vol.
- **Cinétique fermentaire** : démarrage rapide et cinétique régulière de fermentation alcoolique
- **Plage de températures** : 10 à 32°C
- **Production d'écume** : faible
- **Production de SO<sub>2</sub>** : faible
- **Production d'H<sub>2</sub>S** : faible
- **Production d'acidité volatile** : faible, de 0,2 à 0,25 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- **Bon pouvoir fructophile**
- **Besoins en azote** : très faibles



## 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...). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre œnologue.

## 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  
ŒNOTECNIQUE  
DE CHAMPAGNE

**STATION ŒNOTECNIQUE DE CHAMPAGNE**

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.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.*