

Levure sélectionnée pour la sécurité fermentaire.

1

## CHAMP D'APPLICATION



**VITILEVURE® VE**, comme la plupart des souches *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*, est adaptée à la prise de mousse des vins de base.

Sur vins tranquilles, son caractère killer favorise une bonne implantation et **VITILEVURE® VE** assure une fermentation régulière et complète même à des degrés alcooliques élevés.

Neutre d'un point de vue organolpetique, **VITILEVURE® VE** respecte les arômes des cépages et la typicité des terroirs, tout en apportant une grande finesse aux vins.

Cette levure est intéressante pour les vinifications en blanc et rosé car elle tolère des températures de fermentation assez basses (15°C). **VITILEVURE® VE** est aussi très utilisée en vinification en rouge pour sa robustesse.

2

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Caractère killer** : killer
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 16 % vol. d'alcool potentiel
- **Température de fermentation** : entre 14 et 32°C
- **Cinétique fermentaire** : régulière et complète
- **Production de SO<sub>2</sub>** : faible
- **Production d'H<sub>2</sub>S** : très faible
- **Production de mousse** : faible
- **Production d'acidité volatile** : inférieure à 0,2 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- **Besoins en azote** : 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

## CONDITIONNEMENT ET CONDITIONS DE CONSERVATION

- Sachet sous vide de 10 kg - Carton 1 x 10 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

**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.*