

# VITILEVURE®

## ALBAFLOR YSEO™

Levure sélectionnée par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Narbonne.

Pour l'élaboration de vins blancs aromatiques.

Procédé de production développé par Lallemand qui permet d'obtenir des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques. Ce procédé optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les possibles risques de déviations organoleptiques.



## 1 CHAMP D'APPLICATION

VITILEVURE ALBAFLOR YSEO™ est particulièrement adaptée aux vins blancs secs à consommation rapide. Les vins obtenus après fermentations avec VITILEVURE ALBAFLOR YSEO™ présentent un bel équilibre en bouche, ainsi qu'une prédominance d'arômes floraux et d'agrumes (fleurs blanches) et de type fermentaire.

VITILEVURE ALBAFLOR YSEO™ est particulièrement adaptée pour valoriser des cépages neutres.

## 2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Caractère killer** : sensible à la toxine K2. Cette sensibilité n'est pas déterminante car VITILEVURE ALBAFLOR YSEO™ est utilisée sur moûts blancs, généralement bien dépouillés des levures indigènes killer (traitements préfermentaires)
- **Résistance à l'alcool** : bonne ; cependant, pour des moûts à degré potentiel supérieur à 13 % vol., il est conseillé de réguler à une température de 18-20°C, d'ajouter PREFERM dans la phase de réhydratation des levures et d'apporter de l'oxygène aux moments optimaux
- **Cinétique fermentaire** : régulière, en particulier à basse température
- **Production de SO<sub>2</sub>** : faible
- **Production d'H<sub>2</sub>S** : faible
- **Production de mousse** : faible
- **Production de glycérol** : moyenne à élevée
- **Production d'acidité volatile** : faible
- **Besoin 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 potentiel)

## 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
- Dans des moûts à fort potentiel d'alcool (> 13 % vol.), l'apport du protecteur **PREFERM** au cours de la réhydratation est conseillé

## 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 3 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](http://www.martinvialatte.com)