

**Levure sélectionnée en collaboration avec le Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Espagne) pour sa production d'arômes fermentaires et de polysaccharides qui augmentent la stabilité de la couleur et la qualité du vin.**

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 AZUR YSEO™** a été sélectionnée sur des raisins issus de l'Agriculture Biologique (AB) dans une région chaude et ensoleillée d'Espagne. Les vignes non irriguées de cette région conduisent à des conditions extrêmes de vinification (degré d'alcool potentiel et température élevés) comme le montre la figure 1.

**VITILEVURE AZUR YSEO™** a été choisie parmi une centaine d'isolats pour ses capacités fermentaires adaptées à ces conditions mais également pour sa forte production d'arômes fermentaires et de polysaccharides.

De nombreux essais menés avec **VITILEVURE AZUR YSEO™** révèlent des vins ronds, puissants et bien équilibrés avec des arômes fruités et complexes.

Sa forte activité enzymatique et les polysaccharides qu'elle libère lui confèrent une bonne capacité à stabiliser la couleur.

Plusieurs essais menés en cave en comparaison avec une levure de référence montrent l'impact de **VITILEVURE AZUR YSEO™** sur la production en polysaccharides (cf. figure 2), conférant rondeur et volume en bouche. Cette qualité associée à ses activités pectinases élevées conduisent aussi à une excellente extraction et stabilisation de la couleur.

**Argentine, Malbec Premium 2014**  
Analyses en fin de fermentation alcoolique

	<b>VITILEVURE® AZUR YSEO™</b>	<i>Saccharomyces cerevisiae Bayanus</i>	Fermentation spontanée
<b>Alcool</b>	<b>17,53 % vol.</b>	17,18 % vol.	13,78 % vol.
<b>Glucose + Fructose</b>	<b>0 g/L</b>	<b>3,4 g/L</b>	<b>59,2 g/L</b>
<b>Acidité totale</b>	6,98 g/L	6,69 g/L	5,72 g/L
<b>pH</b>	3,62 g/L	3,7 g/L	3,77 g/L

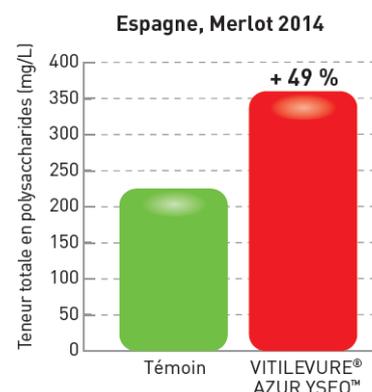


Figure 1 – Essai comparant **VITILEVURE AZUR YSEO™**, une levure réputée pour sa robustesse et une fermentation spontanée sur un même moût. Fermentation en barrique sans l'ajout de nutriment

Figure 2 – Essai comparant **VITILEVURE AZUR YSEO™** à une levure de référence.

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Résistance à l'alcool** : très élevée, jusqu'à 17 % vol.
- **Facteur killer**
- **Production d'acidité volatile** : faible
- **Production de SO<sub>2</sub>** : faible
- **Besoins en azote** : faibles
- **Production d'acétaldéhyde** : inférieure à 30 mg/L
- **Effets colloïdaux** :
  - Production de polysaccharides
  - Activité pectinase (extraction de la couleur)

## 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 (> 14,5 % 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 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](http://www.martinvialatte.com)