

Association de levures sélectionnées pour la sécurité fermentaire.

Adaptée aux vins de base de Cognac.

1 CHAMP D'APPLICATION



VITILEVURE® B+C est composée de deux souches de levure d'espèces différentes dont la synergie garantit un bon démarrage de la fermentation alcoolique mais aussi une bonne fin de fermentation alcoolique.

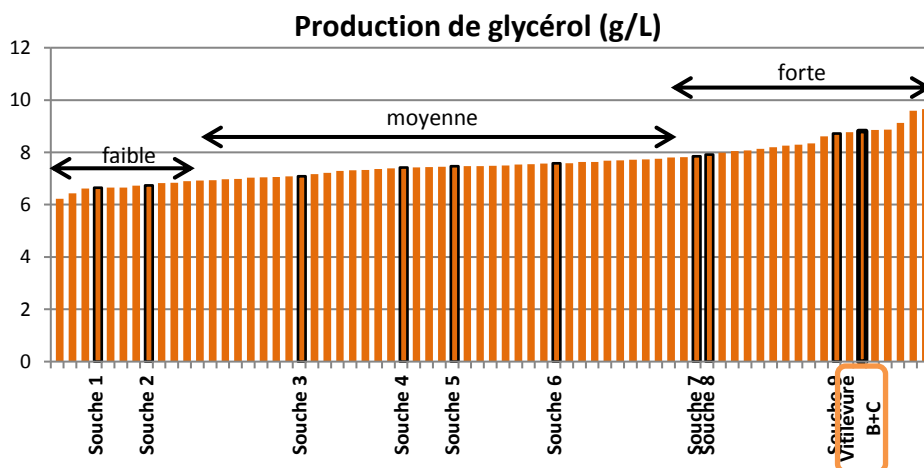
D'un point de vue organoleptique, VITILEVURE® B+C respecte la typicité des vins.

Dans le cas de vins rouges structurés, VITILEVURE® B+C participe à une bonne extraction de la couleur et des tanins.

De par ses bonnes aptitudes fermentaires, VITILEVURE® B+C est particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins de base de Cognac destinés à la distillerie.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèces** : Mélange de deux espèces : *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* et *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- **Résistance à l'alcool** : très bonne (supérieure à 15 % vol.)
- **Cinétique de fermentation** : la synergie entre les deux souches et la dynamique de leur population respective assurent une phase de latence courte puis une fermentation régulière et complète
- **Production de SO₂** : faible
- **Production d'acidité volatile** : faible (inférieure à 0,15 g/L H₂SO₄)
- **Production d'H₂S** : faible
- **Production de glycérol** : forte
- **Production de mousse** : très faible
- **Besoins en azote** : modérés. Il est recommandé de faire un ajout systématique d'oxygène et d'ACTIFERM 1-2 pour les moûts riches en sucre (> 14 % 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 (> 14 % 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

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.