

Levure sélectionnée pour les vins de garde issus de cépage Chardonnay.

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 CHARDONNAY YSEO™, grâce à sa capacité à produire une grande diversité d'arômes fermentaires spécifiques au Chardonnay (miel, acacia), favorise l'obtention de vins de cépage Chardonnay présentant complexité et finesse aromatique.

VITILEVURE CHARDONNAY YSEO™ est recommandée sur les vendanges de qualité pour des vins de garde.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

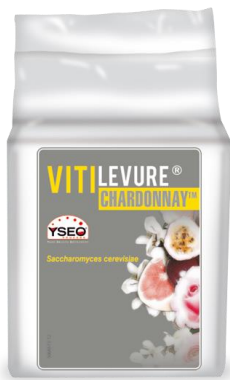
- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Caractère killer** : killer (bonne implantation dès l'ensemencement)
- **Résistance à l'alcool** : bonne (jusqu'à 13,5 % vol.)
- **Cinétique fermentaire** : régulière
- **Production de SO₂** : faible
- **Production d'H₂S** : faible
- **Production de mousse** : moyenne
- **Production d'acidité volatile** : très faible
- **Besoins en éléments nutritifs** : 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)

3 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 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.