

Levure sélectionnée pour l'élaboration de vins blancs de qualité aux arômes d'une grande finesse. Egalement adaptée aux prises de mousse et aux reprises de fermentations alcooliques.

1 CHAMP D'APPLICATION

VITILEVURE® CH possède des qualités fermentaires remarquables qui lui permettent de s'implanter dans des milieux riches en alcool et de réaliser une reprise de fermentation avec succès.

VITILEVURE® CH est parfaitement adaptée à l'élaboration de vins blancs de qualité en contribuant à la production d'arômes d'une grande finesse.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Caractère killer** : killer
- **Résistance à l'alcool** : très bonne (jusqu'à 17 % vol.)
- **Cinétique de fermentation** : rapide avec une phase de latence courte
- **Température de fermentation** : de 8 à 32°C
- **Production de SO₂** : faible
- **Résistance à des pH bas** : jusqu'à 2,8 - 2,9 à des doses importantes de SO₂
- Pour la réalisation du levain, il est indispensable de maintenir le milieu en agitation lente et constante afin d'éviter la formation d'une croûte en surface
- Il est recommandé de faire un ajout systématique d'oxygène et d'ACTIFERM 1-2 pour faciliter le développement rapide de VITILEVURE® CH

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

Pour la prise de mousse : il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, température, etc.). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre œnologue.

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

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.