

Levure sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV).

Pour l'élaboration de vins rouges à potentiel de garde.

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

Sélectionnée dans la région de Bordeaux, **VITILEVURE CSM YSEO™** est adaptée à la vinification des vins rouges de garde et particulièrement recommandée pour les cépages Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot.

Sur le plan organoleptique, **VITILEVURE CSM YSEO™** favorise la production de vins rouges élégants, équilibrés et fruités (arômes de fruits rouges) avec une diminution du caractère végétal.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Caractère killer** : souche killer qui s'implante donc très bien lors de l'ensemencement
- **Résistance à l'alcool** : 14 % vol.
- **Température de fermentation** : 15 à 32°C
- **Cinétique fermentaire** : régulière et complète avec un départ rapide en fermentation
- **Production de SO₂** : faible (10 mg/L sur milieu synthétique)
- **Production d'H₂S** : faible
- **Production de mousse** : très faible
- **Production d'acidité volatile** : moyenne, 0,25 g/L (H₂SO₄) sur milieu synthétique, ou un peu plus forte si le degré alcoolique dépasse 13 % vol.
- **Production de glycérol** : élevée (6,1 g/L sur milieu synthétique)
- **Besoins en azote** : faibles
- **Compatibilité fermentation malolactique** : bonne

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 (> 13,5 % 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