

VITILEVURE®

ELIXIR YSEO™

Levure issue d'hybridation entre deux souches de type *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*. Sélectionnée par l'Institut de Biotechnologie du Vin (Université de Stellenbosch).

Pour l'élaboration de vins blancs et rosés élégants et complexes.

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 ELIXIR YSEO™ est une levure hybride qui a démontré un bon comportement fermentaire ainsi qu'une forte capacité d'implantation dans les moûts très clarifiés et dans des conditions de basse température (14°C).

D'un point de vue organoleptique, sur vins blancs et rosés, VITILEVURE ELIXIR YSEO™ a la capacité :

- d'exprimer et de révéler le potentiel aromatique variétal des raisins (terpènes, C13 norisoprénoides) ainsi que les thiols (3MH et A-3MH) conférant une plus grande complexité et finesse au vin persistantes dans le temps ;
- de sur-exprimer des arômes fruités de type esters d'acides gras

Grâce à la diversité des arômes obtenus au cours de la fermentation alcooliques, les vins sont jugés élégants et complexes, avec une bonne persistante dans le temps ainsi qu'un bon équilibre en bouche.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Résistance à l'alcool** : 15 % vol.
- **Tolérance à la température** : de 14 à 25°C
- **Cinétique fermentaire** : régulière et modérée
- **Production de SO₂** : faible
- **Production d'H₂S** : faible
- **Production de mousse** : faible à moyen suivant les types de moûts
- **Production d'acidité volatile** : 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 (> 13 % vol. d'alcool potentiel)

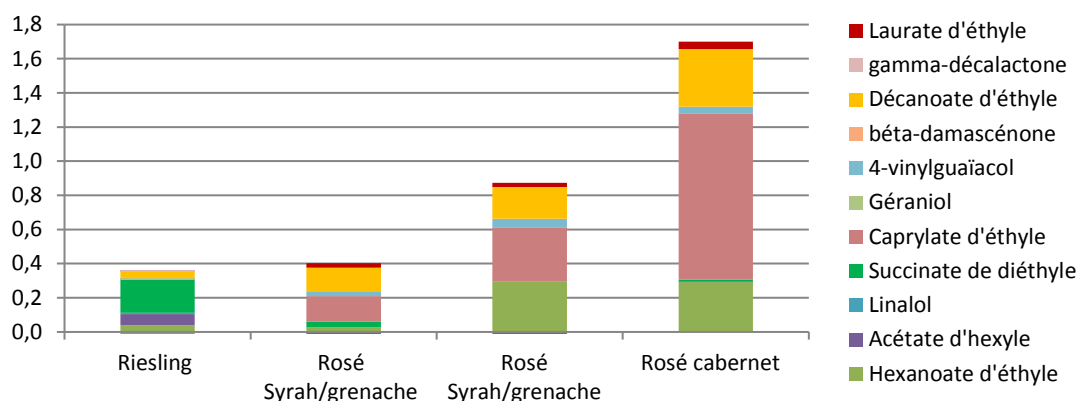


Figure : Ecart obtenu en faveur de **VITILEVURE ELIXIR YSEO™** sur des concentrations de composés aromatiques (mg/L) – Essais comparatifs avec différentes levures de référence pour la production de vins blancs et rosés aromatiques intenses/technologiques. Vins de Riesling et vins rosés, millésime 2010.

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
- Dans des moûts à fort potentiel d'alcool (> 13,5 % vol.), l'apport du protecteur **PREFERM** au cours de la réhydratation est conseillé

4 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.