

VITILEVURE®

GRENACHE

Levure spécifique au cépage Grenache, sélectionnée par Inter Rhône.

1

CHAMP D'APPLICATION



VITILEVURE® GRENACHE a été sélectionnée pour sa capacité à révéler les arômes variétaux du cépage Grenache.

Les vins obtenus sont jugés plus complexes et respectueux de la typicité du cépage conférant des notes épicées, florales (iris), fruits cuits et gingembre.

Ses propriétés organoleptiques associées à ses bonnes capacités fermentaires ainsi qu'à ses capacités à produire des vins à forte intensité colorante sont particulièrement adaptées aux vins rouges et rosés des Côtes-du-Rhône (à majorité issue de cépage de type Grenache).

2

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Caractère killer** : neutre mais s'implante très bien lors de l'ensemencement (confirmation sur 100 % des contrôles d'implantation effectués)
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 16 % vol ; cependant, pour des moûts à degré potentiel supérieur à 13 % vol., il est conseillé de réguler à une température de 18-20°C, d'ajouter **PREFERM** dans la phase de réhydratation des levures et d'apporter de l'oxygène aux moments optimaux
- **Cinétique fermentaire** : régulière et complète
- **Production de SO₂** : faible
- **Production d'H₂S** : faible
- **Production de mousse** : faible
- **Production d'acidité volatile** : faible, de 0,1 g/L à 0,2 g/L (H₂SO₄) sur Grenache
- **Besoins en éléments nutritifs** : modérés. Il est recommandé de faire un ajout systématique d'oxygène et d'**ACTIFERM 1-2** pour les moûts riche en sucre (> 13 % vol. d'alcool potentiel)
- **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 (> 15 % 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.