

Levure sélectionnée par la Sicarex Beaujolais pour des vins fruités et souples.

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 sur le terroir du Beaujolais, **VITILEVURE GY YSEO™** donne des vins aux arômes fruités intenses et variés, remarquables par leur équilibre et leur souplesse en bouche.

**VITILEVURE GY YSEO™** est particulièrement adaptée aux vins élaborés à partir de cépage de type Gamay et Pinot Noir, destinés à une consommation rapide tels que les vins primeurs.

2

## PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Caractère killer** : levure killer
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 15 % vol.
- **Température de fermentation** : 15 à 32°C
- **Cinétique fermentaire** : régulière et complète
- **Production de SO<sub>2</sub>** : faible, 15 mg/L sur milieu synthétique
- **Production d'H<sub>2</sub>S** : très faible
- **Production de mousse** : faible
- **Production d'acétaldéhyde** : moyenne, 40 mg/L sur milieu synthétique
- **Production d'acidité volatile** : faible, 0,2 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) sur milieu synthétique
- **Production de glycérol** : moyenne, 4,7 g/L sur milieu synthétique
- **Compatibilité fermentation malolactique** : bonne
- **Besoins en azote** : faibles

## 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 (> 14 % 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](http://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.*