

Levure sélectionnée très résistante aux basses températures, pour l'élaboration de vins à forte typicité aromatique.

1

CHAMP D'APPLICATION



VITILEVURE® KD a la propriété de révéler les arômes des grands cépages comme le Sauvignon (Bordeaux, Vallée de la Loire) ou le Riesling.

Sur des vins de type Sancerre, **VITILEVURE® KD** permet une meilleure évolution des vins dans le temps.

Les vins de Sauvignon Blanc issus des vignobles de la Vallée de la Loire et vinifiés avec **VITILEVURE® KD** sont régulièrement primés. Dans cette région, cette levure donne également de très bons résultats sur vin rouge (Cabernet Franc).

Le peu d'exigence en facteurs nutritionnels de **VITILEVURE® KD** permet de vinifier des moûts généralement difficilement fermentescibles.

Ses performances fermentaires en font une levure parfaitement adaptée à la vinification de vins rouges primeurs à fort potentiel de degré alcoolique et en reprise de fermentation.

2

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET CŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Caractère killer** : levure killer
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 15 % vol.
- **Plage de température optimale** : de 5 à 37°C
- **Cinétique de fermentation** : très vigoureuse, capable de se développer avec une courte phase de latence
- **Exigences nutritionnelles** : modérées. 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)
- **Production de SO₂** : très faible, 9 mg/L en milieu synthétique
- **Production d'acide pyruvique et d'acétaldéhyde** : faible (< 30 mg/L)
- **Production de mousse** : faible
- **Production d'acidité volatile** : normale
- **Production de glycérol** : assez élevée

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.