

# VITILEVURE® LB ROSE

Levure sélectionnée dans la région du Maine & Loire pour l'élaboration de vins rosés ronds et fruités de type « amylique » destinés à une mise en marché rapide.

## 1 CHAMP D'APPLICATION

Sélectionnée dans la région du Maine & Loire (France) pour sa capacité à produire des arômes fermentaires de type amylique ainsi que sa production élevée de glycérol. **VITILEVURE® LB ROSE** est particulièrement adaptée à l'élaboration de vins rosés fruités et ronds.

## 2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Caractère killer** : souche neutre vis-à-vis du caractère killer
- **Résistance à l'alcool** : 14 % vol.
- **Température de fermentation** : 15 à 32°C
- **Cinétique fermentaire** : rapide
- **Production de SO<sub>2</sub>** : assez faible, 15 mg/L sur milieu synthétique
- **Production d'H<sub>2</sub>S** : faible
- **Production de mousse** : faible
- **Production d'acidité volatile** : faible
- **Production de glycérol** : élevée, 8 g/L sur milieu synthétique
- **Besoins en éléments nutritifs** : faibles

## 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 % 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.*