

# VITILEVURE® LB ROUGE

Levure sélectionnée pour des vins rouges fruités et ronds.

Adaptée pour la fermentation alcoolique de moûts issus de thermovinification.

## 1 CHAMP D'APPLICATION ●

VITILEVURE® LB ROUGE a la propriété d'exalter le potentiel organoleptique des vins (fruits rouges et fraîcheur), tout en assurant complexité et persistance.

Par une extraction en douceur de composés phénoliques, qui confèrent au vin une richesse tannique toute en rondeur, VITILEVURE® LB ROUGE permet d'obtenir des vins qui seront de préférence consommés rapidement.

## 2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 14 % vol.
- **Température de fermentation** : 15 à 32°C
- **Cinétique fermentaire** : assez rapide
- **Production de SO<sub>2</sub>** : faible, 10 mg/L sur milieu synthétique
- **Production d'H<sub>2</sub>S** : faible
- **Production de mousse** : faible, sur jus de raisin, en laboratoire
- **Production d'acidité volatile** : faible
- **Production de glycérol** : élevée, 7 g/L sur milieu synthétique
- **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)

## 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 (> 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.*