

Levure sélectionnée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFV).

Pour vins rouges de garde issus des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

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 ●

VITILEVURE MT YSEO™ contribue à l'extraction et la préservation de la couleur ainsi qu'à l'extraction des tanins qualitatifs.

VITILEVURE MT YSEO™ est ainsi particulièrement adaptée à l'élaboration de grands vins de garde, notamment issus des cépages de type Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot.

VITILEVURE MT YSEO™ permet de sur-exprimer les arômes variétaux de type furanéol et norisoprénoïde qui génèrent des notes aromatiques persistantes de type confiture de fraise, arômes fruités et floraux.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Caractère killer** : killer
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 15 % vol.
- **Cinétique fermentaire** : régulière et complète
- **Production de glycérol** : importante (7,6 g/L sur milieu synthétique - 12 % éthanol)
- **Production de SO₂** : faible
- **Production d'H₂S** : faible
- **Production de mousse** : faible
- **Production d'acidité volatile** : très faible
- **Besoin 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)

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