

Levure sélectionnée en collaboration avec l'INRA et Montpellier Supagro pour sa très faible production de SO₂, de H₂S et d'éthanal.

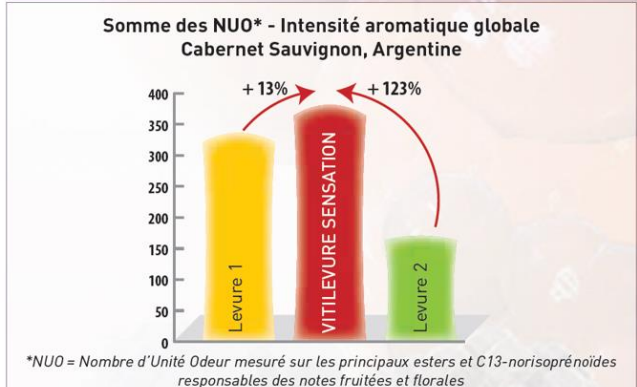
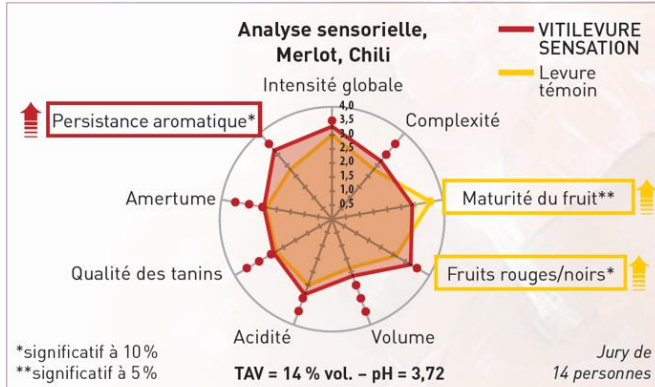
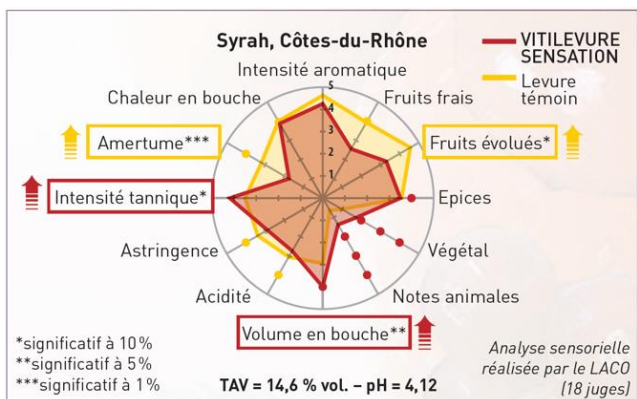
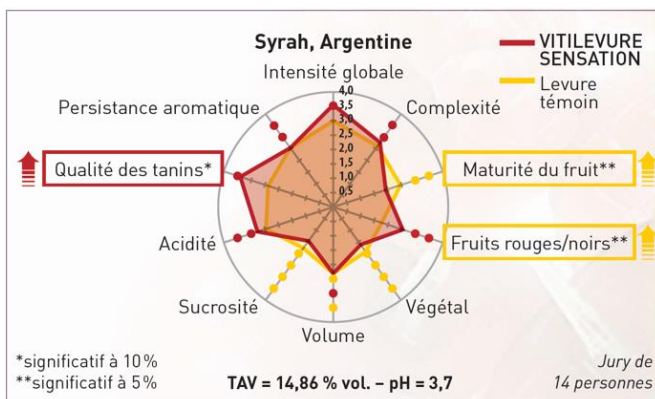
Pour l'élaboration de vins rouges variétaux.

1 CHAMP D'APPLICATION

VITILEVURE® SENSATION issue d'une méthode innovante basée sur le croisement dirigé de deux levures *Saccharomyces cerevisiae*, a été précisément sélectionnée en collaboration avec l'INRA et Montpellier Supagro. Sa très faible production de SO₂, de composés soufrés négatifs et d'acétaldéhyde, permet d'éviter les masques aromatiques et de renforcer le fruité des vins.

L'acétaldéhyde correspond à 50 % du SO₂ lié dans les vins rouges. Moins ce composé est présent dans un vin, plus le SO₂ ajouté va être efficace. **VITILEVURE® SENSATION** est donc aussi un atout indéniable pour stabiliser son vin en ajoutant des teneurs plus modérées en sulfites.

Particulièrement résistante à l'alcool, **VITILEVURE® SENSATION** permet la révélation des arômes variétaux, notamment de type fruits rouges et des norisoprénoides (arômes de violette, etc.). Sa forte activité enzymatique lui confère une bonne capacité à améliorer la teneur en polyphénols des vins rouges. Ces caractéristiques font de **VITILEVURE® SENSATION** une levure de choix pour des cépages tels que la Syrah ou le Grenache mais montre également d'excellents résultats sur Merlot ou Cabernet Sauvignon.



PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 16 % vol.
- **Facteur killer**
- **Production d'acidité volatile** : très faible
- **Production de SO₂** : très faible
- **Production de H₂S** : très faible
- **Production d'acétaldéhyde** : très faible
- **Besoin en azote** : important
- **Activités enzymatiques** :
 - action positive sur les précurseurs d'arômes (dont norisoprénoïdes)
 - activité pectinase (extraction de la couleur)

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 3 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