

VITILEVURE®

SYRAH

YSEO™

Levure sélectionnée par les laboratoires d'œnologie de la Chambre d'Agriculture de la Drôme et l'Université du Vin de Suze la Rousse.

Levure adaptée à l'élaboration de vins fruités et variétaux rosés et rouges, notamment issus de la Syrah.

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



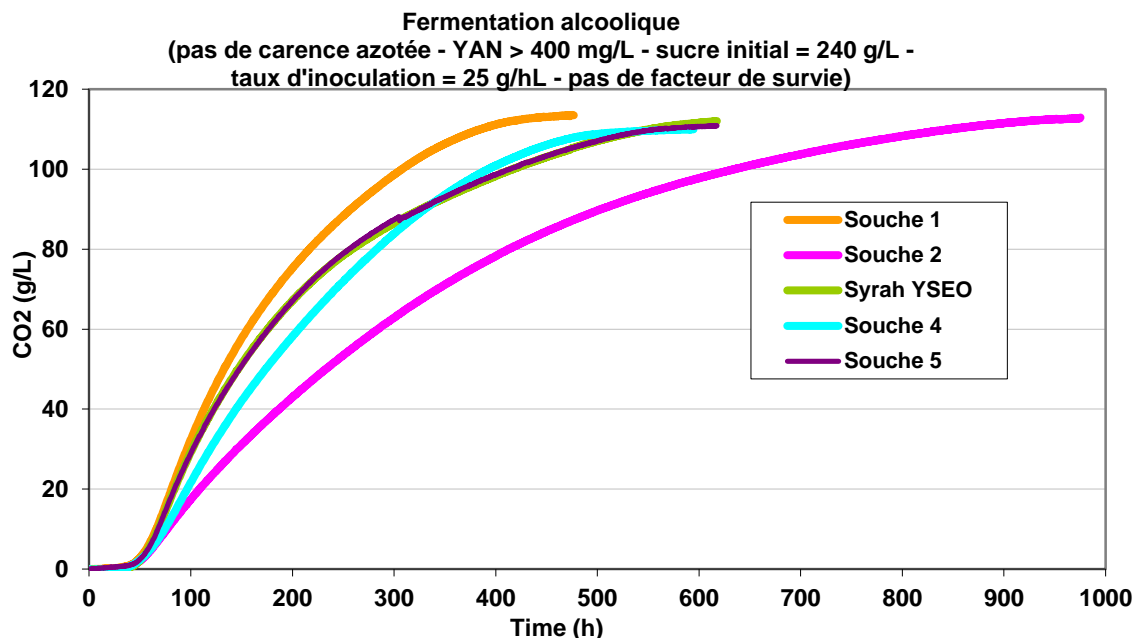
VITILEVURE SYRAH YSEO™ a été sélectionnée sur les meilleurs terroirs de Syrah de la Vallée du Rhône. Cette levure permet l'expression de toutes les potentialités organoleptiques de ce cépage sur les différents types de terroirs. VITILEVURE SYRAH YSEO™ se caractérise par sa capacité à préserver l'acidité ainsi que l'intensité colorante.

De par sa capacité à révéler des composés aromatiques variétaux de type norisoprénoïdes, VITILEVURE SYRAH YSEO™ permet d'élaborer des vins rosés et rouges de différents cépages, avec des arômes persistants de type fruits rouges.

2

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Caractère killer** : neutre vis-à-vis du facteur killer
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 16 % vol., cependant, pour des moûts à degré potentiel supérieur à 14,5 % vol., il est conseillé d'ajouter PREFERM dans la phase de réhydratation des levures et d'apporter de l'oxygène aux moments optimaux
- **Température de fermentation** : 15 à 32°C
- **Cinétique fermentaire** : régulière et complète
- **Production de SO₂** : très faible
- **Production d'H₂S** : très faible
- **Production de mousse** : assez faible
- **Production d'acidité volatile** : assez faible, 0,1 g/L à 0,15 g/L (H₂SO₄)
- **Besoins en azote** : faibles ; pour les vins rosés clarifiés et vinifiés à basse température, apporter ACTIFERM 1-2 et de l'oxygène aux moments optimaux
- **Production de glycérol** : élevée, 7 g/L sur milieu synthétique, autour de 9 g/L sur moût de Syrah
- **Compatibilité fermentation malolactique** : bonne



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 (> 14,5 % vol.), l'apport du protecteur **PREFERM** au cours de la réhydratation est conseillé

4 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.