

Levure sélectionnée pour son fort potentiel à révéler les thiols.

Intensité et fraîcheur aromatique des vins blancs et rosés.

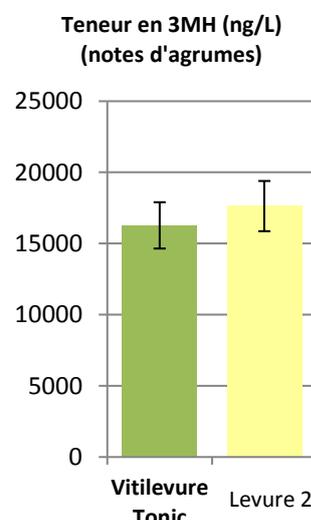
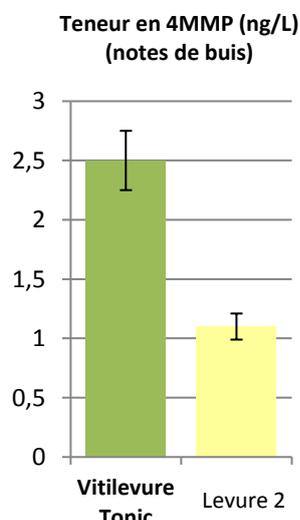
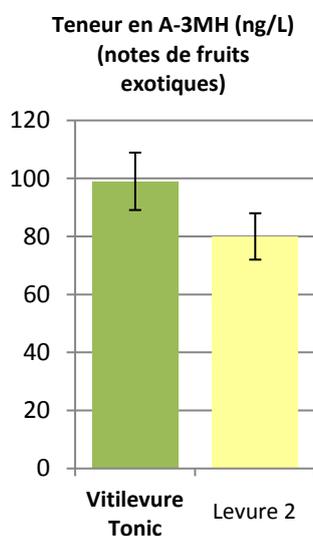
Procédé de production développé par Lallemand qui permet d'obtenir des levures mieux adaptées aux conditions œnologiques. Ce procédé optimise la fiabilité de la fermentation alcoolique et réduit les possibles risques de déviations organoleptiques.



## 1 CHAMP D'APPLICATION

VITILEVURE TONIC YSEO™ a été sélectionnée pour ses capacités à révéler des arômes variétaux de type thiols et terpènes, issus des précurseurs présents initialement dans les raisins. VITILEVURE TONIC YSEO™ est particulièrement adaptée à l'élaboration des vins blancs ou rosés aromatiques en révélant des notes d'abricot, d'agrumes, d'ananas et de fruits de la passion tout en préservant une bonne fraîcheur aromatique des vins.

Des essais comparant VITILEVURE TONIC YSEO™ à une levure de référence montrent effectivement le fort potentiel de cette levure à révéler facilement les trois thiols les plus recherchés, assurant ainsi une bonne complexité et intensité aromatiques.



## 2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Caractère killer** : killer
- **Résistance à l'alcool** : jusqu'à 15 % vol.
- **Cinétique fermentaire** : rapide (phase de latence courte)
- **Température de fermentation** : 15 à 18°C
- **Production d'acidité volatile** : faible
- **Production de SO<sub>2</sub>** : moyenne
- **Besoins en azote** : faibles
- **Production de glycérol** : modérée

## 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 (> 13,5 % 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.*