

**Des vins rosés
jeunes et
expressifs**

Levuline **Arpège**

Saccharomyces cerevisiae

Levure naturelle sélectionnée

L'Arpège a été sélectionnée par Oenofrance, sous la référence N°TRI 52. Lors de fermentations menées entre 13° et 18°C, elle révèle des arômes fermentaires stables, de type amylique.

Caractéristiques microbiologiques :

- Levure killer
- Phase de latence : **courte**
- Rendement sucre/alcool : élevé (16 g/1% alcool)
- Tolérance à l'alcool : moyenne (jusqu'à 14,5 % alcool)
- Gamme de température de fermentation : 13 à 30°C

Propriétés œnologiques :

- Faibles besoins en azote assimilable
- Production d'acidité volatile : **faible** à moyenne (environ 0,20 g/l eq H₂SO₄)
- Faible production de SO₂
- Bonne acclimatation

Les conseils de l'Œnologue :

Lors de fermentations conduites entre 13°C et 18°C, cette souche révèle des arômes fermentaires stables, de type amylique. Utilisée dans de telles conditions, cette levure est particulièrement adaptée à l'élaboration de vins blancs et rosés à la fois jeunes et expressifs.

Dose d'utilisation :

Vins blancs, rosés et rouges	20 g/hl
------------------------------	---------

Mode d'emploi :

Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35°C (1 kg de levures pour 10 litres d'eau).

Laisser reposer 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 minutes.

- La phase de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
- La différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas excéder 10°C au moment du levurage.
- Le récipient utilisé doit être propre.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser du moût pour réhydrater les levures.

3 fév 10

CONFORME AU CODEX ŒNOLOGIQUE INTERNATIONAL