

**Levure pour
élaborer des
vins rouges
fruités**

Levuline **Gala**

Saccharomyces cerevisiae

Levure naturelle sélectionnée

La **Gala** été sélectionnée par Oenofrance sous la référence **FA43**, dans la vallée du Rhône. Elle a été retenue pour ses qualités fermentaires et son aptitude à révéler des notes de petits fruits rouges.

Caractéristiques microbiologiques :

- Souche Killer
- Vitesse de fermentation : **rapide**
- Phase de latence : courte
- Rendement sucre/alcool : moyen (16,5 g/1% alcool)
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à au moins 15 % d'alcool
- Gamme de température de fermentation : 18 à 35°C

Propriétés œnologiques :

- Besoins en azote assimilable importants.
- Production d'acidité volatile : **faible à moyenne**
- Faible production de SO₂
- Pas de production de mousse

Les conseils de l'Œnologue :

La souche **FA43** s'est distinguée lors de sa sélection par sa production de glycérol et le profil aromatique qu'elle permettait de révéler dans les vins rouges, avec des notes de petits fruits rouges, de cassis. Elle convient tout à fait à l'élaboration des vins rouges qui plaisent aux consommateurs aujourd'hui, fruités et à la fois structurés et souples.

Son phénotype Killer et sa courte phase de latence facilitent son implantation dans le moût. Toutefois, afin de gérer au mieux les risques de problème fermentaire, il convient de s'assurer que le contenu en azote assimilable des moûts est suffisant, et de le compléter avec une source d'azote minérale (phosphate ou sulfate d'ammonium) ou organique (activateurs complexes) le cas échéant.

Dose d'utilisation :

Vins rouges et rosés	25 - 30g/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 mn puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 mn.

- 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.