

LEVULINE®

BRIO

Sélectionnée en collaboration avec l'INRA et Montpellier Supagro, pour des vins blancs et rosés intenses et expressifs, au fruité renforcé.

CHAMP D'APPLICATION



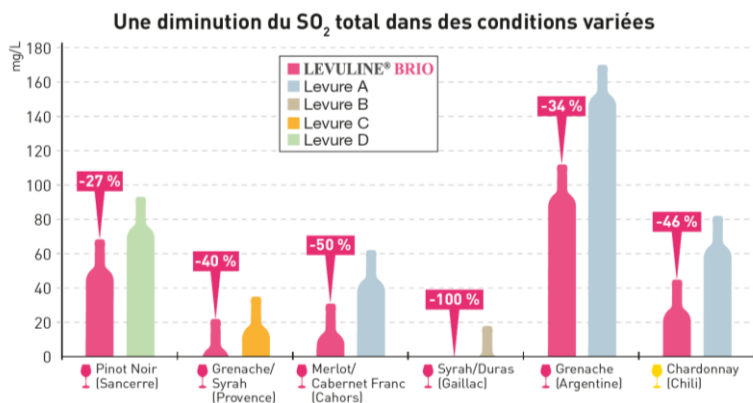
L'obtention de vins frais et fruités, sans défauts organoleptiques, est une priorité pour de nombreux marchés. En parallèle, les vinificateurs cherchent aujourd'hui à réduire les doses de sulfites utilisées en vinifications.

LEVULINE® BRIO, issue d'une méthode innovante basée sur le croisement dirigé de deux levures naturelles, *Saccharomyces cerevisiae*, a été précisément sélectionnée pour répondre à ces objectifs spécifiques. Sa très faible production de SO₂, de composés soufrés négatifs et d'acétaldéhyde, permettent d'éviter les masques aromatiques et de renforcer le fruité des vins.

L'acétaldéhyde correspond à 75 % du SO₂ lié dans les vins blancs et rosés. Moins ce composé est présent dans un vin, plus le SO₂ ajouté va être efficace. **LEVULINE® BRIO** est donc aussi un atout indéniable pour stabiliser son vin en ajoutant des teneurs plus modérées en sulfites.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Facteur Killer** : levure killer
- **Phase de latence** : courte
- **Résistance à l'alcool** : moyenne (jusqu'à 14,5 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 13 à 28°C
- **Besoins en azote** : faibles. En fonction du niveau de clarification des moûts, de leurs teneurs initiales en azote assimilable et de la teneur en alcool probable, un apport de nutriments complexes de la gamme **HELPER®** à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique pourra être nécessaire pour garantir un bon achèvement de la fermentation alcoolique
- **Production d'acidité volatile** : faible
- **Productions de SO₂, d'H₂S et d'acétaldéhyde** : très faibles



LEVULINE® BRIO a confirmé sa très faible production de SO₂ dans les différents essais menés en 2016, même en cas de condition initiale stressante (cas de fort sulfitage initial de la vendange pour l'essai sur rosé issu de Grenache réalisé en Argentine).

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose : 20 - 25 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 % vol.), l'apport du protecteur **GENESIS NATIVE®** au cours de la réhydratation est conseillé, à la dose de 30 g/hL

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.
Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.
Utiliser rapidement après ouverture.

Produit de Danstar
Distribué par :

OENOFRANCE

OENOFRANCE
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.oenofrance.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.