

LEVULINE®

BRG
YSEO™

Levure sélectionnée par l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV de Dijon).

Destinée à l'élaboration de vins de garde.

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.



CHAMP D'APPLICATION

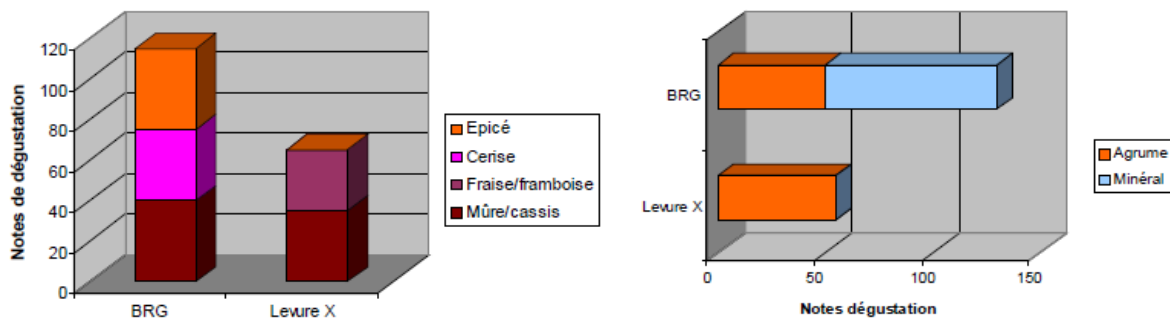


LEVULINE BRG YSEO™ a été isolée sur les terroirs de Bourgogne pour les qualités fermentaire, aromatique et gustative qu'elle développe dans les grands vins de garde, rouges et blancs.

LEVULINE BRG YSEO™ se distingue pour ses capacités de libération de mannoprotéines pendant et après la fermentation alcoolique, qui renforcent la rondeur en bouche.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Facteur Killer** : neutre vis-à-vis du facteur killer K2
- **Vitesse de fermentation** : rapide
- **Phase de latence** : moyenne
- **Résistance à l'alcool** : élevée (jusqu'à 15 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 18 à 35°C
- **Production d'H₂S** : très faible
- **Besoins en azote** : importants. Il est fortement recommandé d'ajouter en préventif, un nutriment complexe de la gamme **HELPER®** à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique. Un ajout de nutriments au début de la fermentation sur moût pourra aussi être conseillé en fonction de la teneur initiale en azote assimilable et de la teneur en alcool probable
- **Production d'acidité volatile** : faible (de l'ordre de 0,15 g/L eq H₂SO₄)
- **Libérations de polyphénols et de mannoprotéines** : importantes, action sur la couleur et la texture des vins



Comparaison de levures sur Pinot noir et sur Chardonnay (source BIVB)

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 (> 13,5 % 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 4 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 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.