

LEVULINE®

C19
YSEO™

Levure sélectionnée par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Colmar et de Montpellier.

Elaboration de vins blancs et rosés fruités.

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 C19 YSEO™ a été obtenue par croisement à partir de levures reconnues pour leurs qualités œnologiques. Ce travail a permis de combiner les aptitudes de chacune des levures parentales et d'obtenir une levure fille présentant à la fois d'excellentes aptitudes fermentaires et de réelles qualités aromatiques.

LEVULINE C19 YSEO™ est adaptée pour l'élaboration de vins blancs et rosés fruités.

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** : très courte
- **Résistance à l'alcool** : bonne (jusqu'à 15 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 15 à 28°C
- **Besoins en azote** : faibles, mais comme LEVULINE C19 YSEO™ a une phase de multiplication très rapide, ce qui peut entraîner des appauvrissements précoces du moût en azote assimilables. Il est donc conseillé de compléter les moûts avec une source externe d'azote organique de la gamme **HELPER®** en fin de phase de multiplication avec un remontage d'homogénéisation
- **Exigences en facteurs de survie** : moyennes (stéroïdes et acides gras)
- **Production d'acidité volatile** : faible (de l'ordre de 0,10 g/L eq H₂SO₄)
- **Impact organoleptique** :
 - Apporte rondeur et longueur en bouche
 - Aptitude à révéler :
 - les terpénols (Muscat, Muscadelle, Sémillon) via ses activités β-glycosidases
 - les arômes variétaux sur les cépages blancs tels que Chardonnay, Melon de Bourgogne, Gewurztraminer, Pinot blanc, Pinot gris et sur les cépages en vue de l'élaboration de vin rosé tel que Gamay, Grolleau, Pinot noir

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 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

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.