

LEVULINE®

CHP

Levure sélectionnée par le laboratoire de microbiologie de la « Direction Qualité et Développement Durable du CIVC ». (Epernay, France) pour la sécurité fermentaire, la finesse aromatique ainsi que l'élaboration de vins effervescents.

CHAMP D'APPLICATION



LEVULINE® CHP a été sélectionnée pour ses performances fermentaires et sa capacité à élaborer des vins effervescents de qualité.

Cette levure sélectionnée permet de sécuriser les fermentations dans des conditions difficiles (basses températures, moûts très clarifiés, turbidité inférieure à 80 NTU).

LEVULINE® CHP convient aussi à l'élaboration des vins blancs d'une grande finesse, fermentés à basses températures (15 à 18°C), développant des notes de fleurs blanches ou d'agrumes.

Chaque lot de LEVULINE® CHP est préalablement contrôlé par le laboratoire de microbiologie du Pôle Technique et Environnement CIVC.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Facteur Killer** : levure killer
- **Vitesse de fermentation** : rapide
- **Phase de latence** : moyenne
- **Résistance à l'alcool** : élevée (jusqu'à 15,5 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 10 à 30°C
- **Besoins en azote** : faibles ; faibles besoins également en facteurs de survie (stéroïls, acides gras), ce qui lui permet de fermenter des moûts de faible turbidité, sans production élevée d'acidité volatile. Cependant, il conviendra de vérifier le contenu en azote assimilable des moûts et éventuellement de le corriger par l'addition de nutriments complexes de la gamme **HELPER®** à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique
- **Production d'acidité volatile** : faible (de l'ordre de 0,10 g/L eq H₂SO₄)
- **Production de SO₂** : faible
- **Production de mousse** : faible

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

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.