

Levure starter killer.

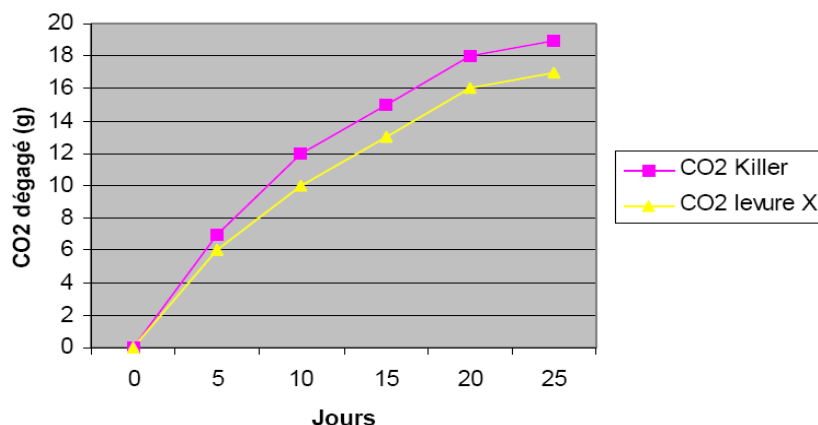
## CHAMP D'APPLICATION



LEVULINE® KILLER possède des qualités fermentaires remarquables ainsi que le facteur killer qui lui permet de s'implanter efficacement en dominant la flore indigène.

## PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Facteur Killer** : levure produisant le facteur killer K1, neutre vis-à-vis du facteur killer K2
- **Vitesse de fermentation** : rapide
- **Phase de latence** : courte
- **Résistance à l'alcool** : moyenne (jusqu'à 15 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 15 à 30°C
- **Besoins en azote** : faibles. En fonction du niveau de la 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 à moyenne (de l'ordre de 0,20 g/L eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- **Production de SO<sub>2</sub>** : faible
- **Adaptation aux conditions difficiles** : bonne (vendanges botrytisées, résidus de pesticides, etc.)
- **Impact organoleptique** : neutre



Comparaison de la vitesse de fermentation entre **LEVULINE® KILLER** et une autre levure connue pour sa robustesse

## DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose : 20 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



Sac de 10 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](http://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.*