

LEVULINE®

LUMAI®

Levure naturelle sélectionnée par l'Université Nationale de Cuyo (Argentine).

Levure destinée à l'élaboration de vins rouges intenses et harmonieux ou de vins blancs généreux.

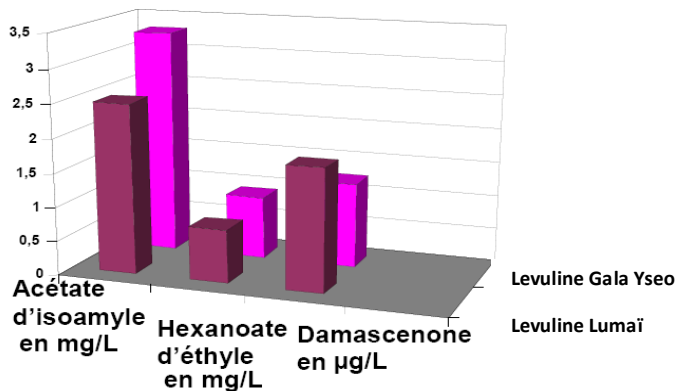
↻ CHAMP D'APPLICATION ↻

LEVULINE LUMAI est recommandée pour élaborer des vins rouges intenses, complexes et des vins blancs fruités et persistants. LEVULINE LUMAI révèle et respecte la typicité des cépages.

↻ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*).
- Cinétique fermentaire régulière.
- Phase de latence moyenne.
- Température de fermentation : de 18 à 30°C.
- Très bonne implantation dans le milieu fermentaire.
- Résistance à l'alcool élevée : jusqu'à 15,5 % vol.
- Faibles besoins en azote assimilable.
- Production d'acidité volatile : basse.
- Production de SO₂ : faible.
- Faible production de mousse.
- Bonne incidence sur la couleur et l'équilibre structurel des vins.
- Capacité de révéler des composés variétaux, comme la β-damascenone, molécule dont les précurseurs se retrouvent dans différents cépages rouges qui développe des notes florales, de fruits noirs comme la cerise, de fruits rouges, d'arômes boisés, de miel... Ces nuances aromatiques peuvent permettre de masquer les arômes végétaux de certains cépages comme le Cabernet Sauvignon, la Syrah ou le Malbec.





Comparée à LEVULINE GALA YSEO sur un Malbec 2007 à Cahors, LEVULINE LUMAÏ révèle plus de notes variétales, avec des concentrations en β -damascenone plus importantes, alors que LEVULINE GALA YSEO donne des vins plus riches en acétate d'isoamyle rappelant les bonbons anglais.



↻ DOSE D'EMPLOI ↻

Vins blancs et rosés 20 – 25g/hL

↻ MODE D'EMPLOI ↻

- 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% v/v), l'apport du protecteur GENESIS NATIVE au cours de la réhydratation est conseillé.

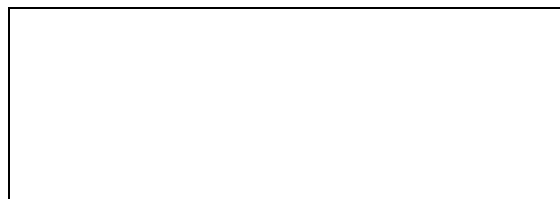
↻ CONDITIONNEMENT ↻

Sachet 0.5 kg - Carton 20 x 0.5 kg.

↻ CONDITIONS DE CONSERVATION ↻

Conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 4 ans dans son emballage d'origine.
Ne pas utiliser les sachets ayant perdus le vide.
Utiliser rapidement après ouverture.

Produit de Danstar, distribué par :



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.