

LEVULINE®

LUMAÏ

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

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

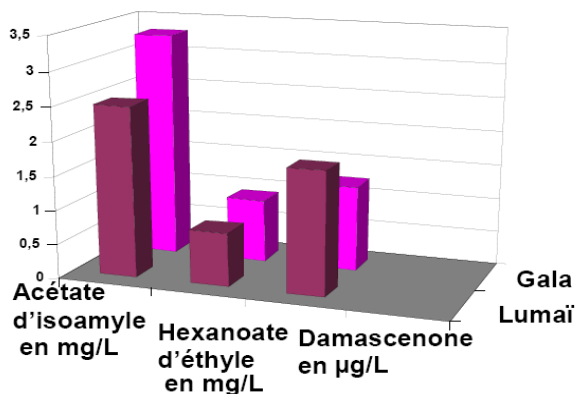
CHAMP D'APPLICATION



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

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Cinétique fermentaire** : régulière
- **Phase de latence** : moyenne
- **Implantation dans le milieu fermentaire** : très bonne
- **Résistance à l'alcool** : élevée (jusqu'à 15,5 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 18 à 30°C
- **Besoins en azote** : faibles
- **Production d'acidité volatile** : basse
- **Production de SO₂** : faible
- **Production de mousse** : faible
- Bonne incidence sur la couleur et l'équilibre structurel des vins
- **Impact organoleptique** : 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, etc. Ces nuances aromatiques peuvent permettre de masquer les arômes végétaux de certains cépages comme le Cabernet Sauvignon, la Syrah ou le Malbec



Comparaison entre LEVULINE GALA YSEO™ et LEVULINE® LUMAÏ (Malbec, Cahors)

LEVULINE® LUMAÏ révèle plus de notes variétales (notamment β -damascenone) alors que LEVULINE GALA YSEO™ donne des vins plus riches en acétate d'isoamyle

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

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.