

Levure sélectionnée pour l'élaboration de vins fruités « primeurs ».

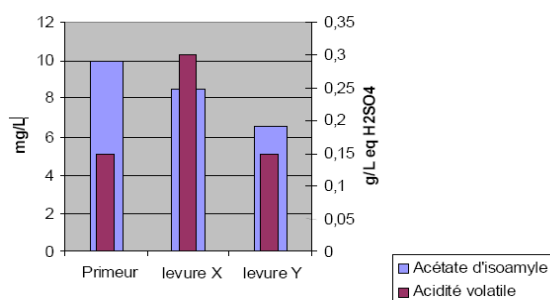
CHAMP D'APPLICATION



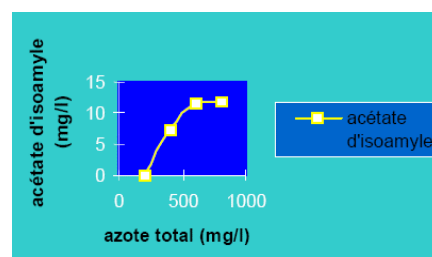
LEVULINE® PRIMEUR a été sélectionnée pour sa remarquable capacité fermentaire et pour sa forte aptitude à produire des arômes fermentaires de type fruits rouges, stables dans le temps.

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** : courte
- **Résistance à l'alcool** : bonne (jusqu'à 14,5 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 15 à 30°C. Production importante d'arômes fermentaires entre 20 et 25°C
- **Besoins en azote** : modérés. Privilégier l'addition de nutriments complexes de la gamme **HELPER®** à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique pour favoriser la production d'acétate d'isoamyle
- **Production d'acétaldéhyde** : faible (20 mg/L)
- **Production d'acidité volatile** : faible (de l'ordre de 0,10 g/L eq H₂SO₄)
- **Production de SO₂** : faible
- **Compatibilité fermentation malolactique** : favorise le départ rapide de la fermentation malolactique
- **Impact organoleptique** : forte production d'esters, permettant l'élaboration de vins aromatiques de type primeurs, même à partir de variétés neutres.



Comparaison de la production d'esters et d'acidité volatile par différentes levures sur moût synthétique à 25°C



Relation entre la production d'acétate d'isoamyle et la quantité d'azote total disponible dans les moûts (C.S. Ough, AJEV, 1980, 31 (2), 122).

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 20 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.