

LEVULINE®

SEWA

Levure sélectionnée par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Colmar.

Pour l'élaboration de vins moelleux, liquoreux et issus de vendanges tardives à fort potentiel aromatique.

CHAMP D'APPLICATION

LEVULINE® SEWA possède un excellent potentiel pour révéler les arômes variétaux et permet d'élaborer des vins intenses, très expressifs tout en apportant de la complexité et structure. Dotée d'une cinétique fermentaire lente, cette levure laisse des sucres résiduels et convient tout à fait à l'élaboration de vendanges tardives, de vins moelleux ou liquoreux.

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*
- **Facteur Killer** : meutre vis-à-vis du facteur killer
- **Vitesse de fermentation** : lente
- **Phase de latence** : moyenne
- **Résistance à l'alcool** : moyenne (14 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 15 à 25°C
- **Besoins en azote** : élevés, tout comme en facteurs de survie (stérols et acides gras). Il est fortement recommandé d'ajouter en préventif, un nutriment complexe de la gamme **HELPER®** à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique. Un ajout au début de la fermentation sur moût pourra aussi être conseillé en fonction de sa teneur initiale en azote assimilable et de la teneur en alcool probable
- **Production d'acidité volatile** : faible
- **Production de mousse** : faible
- **Production de SO₂** : faible
- **Sensible au mutage** du fait de sa sensibilité au SO₂
- **Impact organoleptique** : remarquables capacités à révéler des notes terpéniques intenses dans les vins blancs.

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Dose : 20 - 25 g/hL

Pour faciliter l'épuisement des sucres fermentescibles lorsqu'il est souhaité, il est possible d'ensemencer le moût à mi-fermentation avec des levures comme **LEVULINE® CHP** ou **LEVULINE® FB**.

- 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 % 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 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.