

Levure sélectionnée pour les reprises de fermentation.

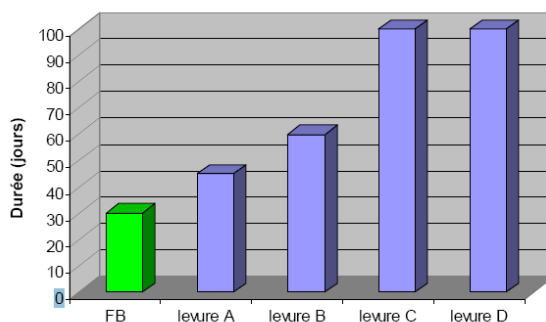
CHAMP D'APPLICATION



LEVULINE® FB 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. bayanus*
- **Facteur Killer** : levure killer produisant le facteur killer K2
- **Vitesse de fermentation** : rapide
- **Phase de latence** : moyenne
- **Résistance à l'alcool** : très élevée (jusqu'à 17 % vol.)
- **Gamme de température de fermentation** : de 15 à 30°C
- **Besoins en azote** : faibles mais l'utilisation de nutriment complexes de la gamme **HELPER®** est fortement recommandée lors de l'utilisation en reprise de fermentation
- **Production d'acidité volatile** : faible (de l'ordre de 0,10 g/L eq H₂SO₄)
- **Production de SO₂** : faible
- **Production de d'H₂S** : faible



Reprise de fermentation : Comparaison de la durée nécessaire pour achever la fermentation des sucres résiduels suite au réensemencement par différentes levures.

Vin = 13,5 % vol. - sucres résiduels = 6 g/L - SO₂ total = 35 mg/L.

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Vinification en blanc, rosé et rouge : 20 - 25 g/hL

Reprise de fermentation : 30 - 40 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

Utilisation en reprise de fermentation

Pour redémarrer un vin en arrêt de fermentation, des règles essentielles doivent être respectées :

- Détoxifier le vin en arrêt de fermentation avec des écorces de levure avant de redémarrer la fermentation. En cas d'utilisation de ce vin pour préparer le levain d'acclimatation, il faudra utiliser le vin détoxifié
- Dès le début de la fermentation, les vitamines, minéraux et l'azote disponible sont consommés très rapidement. Au cours de la préparation du levain et suite à son introduction dans la cuve en arrêt de fermentation, la qualité du nutriment levurien est donc essentielle. La gamme **HELPER®**, notamment **HELPER ORIGIN**, est naturellement riche en ces éléments et permettent d'aider la levure à gérer ces conditions de stress

Dans les régions viticoles chaudes, des bactéries lactiques de type *Pediococcus* peuvent être à l'origine d'arrêts fermentaires. Elles se développent d'autant plus facilement que les pH sont élevés. Il conviendra alors de vérifier si elles sont présentes dans le vin, et si nécessaire, de le filtrer avant de redémarrer la fermentation.

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.