

LEVULINE®

— C2C® —

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

« Levure terroir », pour des vins rouges généreux.

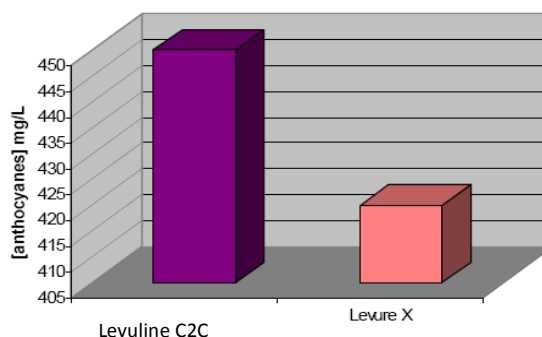
↻ CHAMP D'APPLICATION ↻

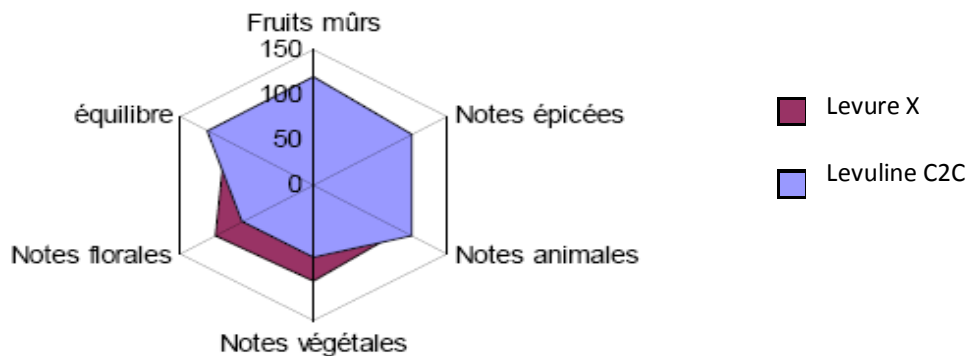
LEVULINE C2C a été retenue pour ses aptitudes à produire des vins riches en expression aromatique et en couleur.

↻ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutre vis à vis du facteur killer K2.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : moyenne.
- Résistance à l'alcool : élevée (jusqu'à 15%).
- Gamme de température de fermentation : de 18 à 35°C.
- Bonne implantation.
- Besoins faibles en azote assimilable : permet de limiter les risques de déviations fermentaires et de production d'H₂S.
- Production d'acidité volatile : faible (de l'ordre de 0,10g/L eq H₂SO₄)
- Faible production de SO₂.
- Faible production de mousse.
- Faible adsorption pariétale des composés phénoliques : permet d'obtenir des vins de couleur intense et structurés.

Comparaison du contenu en anthocyanes de vins de Cabernet Sauvignon élaborés avec deux levures différentes (source Chambre d'Agriculture de Gironde).





Comparaison du profil aromatique de vins de Cabernet Sauvignon élaborés avec deux levures différentes (source Chambre d'Agriculture de Gironde).

DOSE D'EMPLOI

Vins rosés et blancs 20 – 25 g/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% v/v), l'apport du protecteur GENESIS NATIVE au cours de la réhydratation est conseillé, à la dose de 20g/hL.

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.