

LEVULINE®

— CHP® —

Levure naturelle sélectionnée par le CIVC.

Sécurité fermentaire et finesse aromatique. Elaboration de vins effervescents.

↻ CHAMP D'APPLICATION ↻

LEVULINE CHP a été sélectionnée pour ses performances fermentaires et sa capacité à élaborer des vins effervescents de qualité. Capable de mener des fermentations dans des conditions difficiles (basses températures, moûts très clarifiés, turbidité inférieure à 80 NTU), LEVULINE CHP convient aussi à l'élaboration des vins blancs d'une grande finesse, fermentés à basses températures (15 à 18°C), développant des notes de fleurs blanches ou d'agrumes.

Chaque lot de LEVULINE CHP est préalablement contrôlé par le laboratoire de microbiologie du Pôle Technique et Environnement CIVC.

↻ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*).
- Levure killer produisant le facteur killer K2.
- Vitesse de fermentation : rapide.
- Phase de latence : moyenne.
- Résistance à l'alcool : élevée (jusqu'à 15,5 %).
- Gamme de température de fermentation : de 10 à 30°C.
- Production d'acidité volatile : faible (de l'ordre de 0,10g/L eq H₂SO₄).
- Faible production de SO₂.
- Faible production de mousse.
- Faibles besoins en azote ainsi qu'en facteurs de survie (stéroïls, acides gras), ce qui lui permet de fermenter des moûts de faible turbidité, sans production exagérée d'acidité volatile. Cependant, il conviendra de vérifier le contenu en azote assimilable des moûts et éventuellement de le corriger par l'addition de nutriments complexes de la gamme HELPER à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique.
- Lors du tirage des vins effervescents, il est conseillé de choisir comme source d'azote inorganique du di-ammonium phosphate (activateur spécifique, demander conseil à votre oenologue).



↻ DOSE D'EMPLOI ↻

Vins blancs et rosés 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.



↻ 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 perdu le vide.
Utiliser rapidement après ouverture.

Produit de Danstar, distribué par :

 OENOFRANCE

OENOFRANCE
79 avenue A.A. Thévenet
BP 1031 – Magenta
51319 Epernay Cedex – France
Tel: 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.