

Levure naturelle sélectionnée, approuvée par le laboratoire de microbiologie du Pôle Technique et Environnemental du CIVC.

Pour l'élaboration de vins effervescents (vins de base et prise de mousse) et particulièrement adaptée à la vinification des vins tranquilles à fort potentiel d'alcool.

--- CHAMP D'APPLICATION ---



VITILEVURE DV10, de par ses propriétés œnologiques et microbiologiques, est particulièrement adaptée aux conditions difficiles des cépages blancs, destinées aux vins de bases pour l'élaboration de vins effervescents, généralement pauvre en azote.

Les vins obtenus après fermentation avec VITILEVURE DV10 présentent les qualités organoleptiques suivantes : finesse, rondeur, équilibre et fruité discret. Qualités également requises en vue de la prise de mousse.

VITILEVURE DV10 est très performante en reprise de fermentation.

--- PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES ET OENOLOGIQUES ---

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae galactose* – (ex *bayanus*).
- **Caractère killer** : Levure killer.
- **Résistance à l'alcool** : élevée (jusqu'à 17 %).
- **Cinétique fermentaire** : rapide.
- **Gamme de température de fermentation** : de 8 à 32°C.
- **Résistance à des bas pH** : jusqu'à 2,8-2,9 à des doses importantes de SO₂.
- **Faible production de SO₂ et de H₂S**.
- **Production de mousse** : faible.
- **Production d'acidité volatile** : faible.
- **Autolyse rapide**.
- **Compatibilité fermentation malolactique** : correcte.
- **Besoins en azote** : faibles.

Tableau n°1 : Performances de **VITILEVURE DV10** en prise de mousse (vin pH 3, 11% d'éthanol, 50 mg/L de SO₂ total):

Température	pH	SO ₂ libre	Durée prise de mousse(jours)	Sucres résiduels (g/L)
10	2,9	10	75	0
	3,1	10	67	0,4
13	2,9	10	37	0,2
	3,1	10	34	0
16	2,9	10	28	0,2
	3,1	10	20	0

Couplée à une addition d'activateurs de fermentation (**ACTIFERM**) et à une bonne préparation du pied de cuve (voir fiche technique spéciale " Reprise de fermentation"), son utilisation garantit le succès de l'opération.

--- DOSE D'EMPLOI ---

Vins rosés et blancs 20 – 25 g/hL
 Vins rouges 25 – 30 g/hL

--- MODE D'EMPLOI ---

Pour l'ensemencement des vins tranquilles

- Réhydrater les levures dans de l'eau à environ 35°C (1 kg de levures pour 10 litres d'eau).
- Laisser reposer 15 minutes puis remuer doucement de temps en temps pendant 15 minutes. La phase de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.
- La différence de température entre le milieu de réhydratation et le moût ne doit pas excéder 10°C au moment du levurage.
- Le récipient utilisé doit être propre.
- Il n'est pas nécessaire d'utiliser du moût pour réhydrater les levures.
- Incorporer la préparation dans 10 à 20 fois le volume de moût, laisser fermenter 6 à 12 heures puis incorporer sur le haut de la cuve.

Pour la prise de mousse

Il est nécessaire d'acclimater la levure à l'alcool et aux conditions spécifiques des vins (pH, SO₂, Température...). Réaliser un pied de cuve sur 2 à 5 jours sur les conseils de votre œnologue.

--- CONDITIONNEMENT ---

Sachet sous-vide 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.
 Utiliser rapidement après ouverture.
 Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.

Produit de Danstar, distribué par :

	STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE	STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE 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.oenotechnic.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.