

VITILEVURE AGGLO

Levure sélectionnée à caractère agglomérant

SOUCHE SY 043

POUR PRISE DE MOUSSE

CARACTERISTIQUES

- ◆ Uniquement pour les prises de mousse en méthode champenoise ou en cuve close.
- ◆ La **VITILEVURE AGGLO**, souche **SY 043**, a été isolée et sélectionnée par le Professeur FEUILLAT parmi des souches champenoises.
- ◆ **VITILEVURE AGGLO** est une souche de *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus* Killer.
- ◆ Les levures agglomérantes se rassemblent en agglomérats dès qu'elles sont mises en suspension dans un milieu sucré.
- ◆ Pour la réalisation du levain, il est absolument indispensable de **maintenir le milieu en agitation lente et constante** afin d'éviter la formation d'une croûte en surface.
- ◆ Pour le développement, suivre les plans spécialement établis.
Trois à cinq jours sont nécessaires à l'obtention d'un levain actif.
En cas de multiplication supplémentaire, ne pas dépasser 10 jours de culture et n'agiter que par périodes de 10 minutes toutes les demi-heures.
Une aération journalière est nécessaire : 50 mg/L d'oxygène (OXYFRITTE – Nous consulter).

DOSES D'EMPLOI

- ◆ Pour une régénération en 3 à 4 jours, utiliser 5 g de **VITILEVURE AGGLO** par hectolitre de vin à tirer.
- ◆ Pour une régénération en quelques heures (Non conseillé sur les vins difficiles – Nous consulter) : 10 g/hL.
- ◆ Consulter les plans de développement spécifiques.



AVERTISSEMENT

- ◆ Pour utiliser les levures agglo dans les meilleures conditions, il faut posséder un fermenteur avec agitation, aération et contrôle de température.
- ◆ Avec les levures agglo, utiliser l'**ADJUVANT AGGLO** à la dose de 6 à 8 cL/hL.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sachets de 0,5 kg - carton de 20 x 500 g.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Maintenir à une température inférieure à 5°C, dans le cas d'une conservation supérieure à 3 mois.
- ◆ Emballage ouvert ou rupture du vide : à utiliser rapidement.