

Levure sélectionnée, approuvée par le laboratoire de microbiologie du Pôle Technique et Environnemental du Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC).

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

1 CHAMP D'APPLICATION



VITILEVURE® DV10, de par ses propriétés œnologiques et microbiologiques, est particulièrement adaptée aux conditions difficiles des cépages blancs destinés aux vins de base 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 subtil. Qualités également requises en vue de la prise de mousse.

VITILEVURE® DV10 est très performante en reprise de fermentation.

2 PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES

- **Espèce** : *Saccharomyces cerevisiae var. bayanus*
- **Caractère killer** : levure killer
- **Résistance à l'alcool** : élevée (jusqu'à 17 % vol.)
- **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
- **Production de SO₂** : faible
- **Production d'H₂S** : faible
- **Production de mousse** : faible
- **Production d'acidité volatile** : faible
- **Autolyse rapide**
- **Compatibilité fermentation malolactique** : correcte
- **Besoins en azote** : faibles

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, son utilisation garantit le succès de l'opération.

DOSE ET MODE D'EMPLOI

Vins rosés et blancs : 20 - 25 g/hL

Vins rouges : 25 - 30 g/hL

Pour l'ensemencement des vins tranquilles

- Réhydrater les levures dans dans 10 fois leur volume d'eau à 35 - 37°C (1kg de levures pour 10 litres d'eau)
- 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

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 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. Utiliser rapidement après ouverture.

Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.

Produit de Danstar

Distribué par :



STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

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.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.