



LEVULIA® AGGLO

LSA spécifique pour l'élaboration de vins effervescents en prise de mousse.

→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- Levures agglomérantes se rassemblent en flocons dès leur réhydratation
- Associées à un adjuvant de remuage spécifique elles forment un dépôt cohérent et glissant optimisant ainsi le temps de remuage
- Par leur capacité à sédimenter naturellement, elles facilitent les opérations de filtration et de mise en bouteilles des cuves closes
- Sélectionnées pour leur cinétique fermentaire régulière et leur capacité à fermenter tous les sucres dans des conditions froides
- Présente une très bonne aptitude à l'autolyse, au batonnage en cuve close et au vieillissement sur lattes

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche: *Saccharomyces cerevisiae* var. *oviformis* (Ex *S. bayanus*)
- Cellules revivifiables > 10¹⁰ UFC/g
- Conservateur: monostéarate de sorbitane (E491)

Caractéristiques fermentaires:

- Tolérance à l'alcool: 13,8 % Vol.
- Température optimale de fermentation: 13 à 20°C
- Température impérative de prise de mousse: 13 à 20°C: en dessous de 13°C et au-dessus de 20°C, risque d'arrêt de fermentation

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise à 10 g/hl en méthode traditionnelle ou en cuve close.



LEVULIA[®] AGGLO

→ MODE D'EMPLOI

Le caractère agglomérant de **LEVULIA AGGLO** provoque la formation d'un dépôt.

Pour éviter ce phénomène défavorable à la bonne croissance des levures, **LEVULIA AGGLO** doit impérativement être multipliée :

- Dans un fermenteur sous agitation constante
- Et avec aération

Demander le protocole de développement à votre œnologue.

→ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

LEVULIA AGGLO est assez exigeante en azote. Pour les prises de mousse, prévoir un apport de produit azoté lors de l'élaboration du pied de cuve et au moment de la mixtion. En cas de suspicion de carence azotée sur le vin de base, un apport de produit azoté peut être également envisagé au moment de la mixtion ou en cours de fermentation en cuve close.

Contactez votre œnologue afin d'obtenir de plus amples renseignements.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, dans un endroit sec et exempt d'odeur à une température < à 25°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser immédiatement après ouverture.

- Sachet de 500g en carton de 10 Kg (= 20 x 500g).