



ŒNOLIA

LEVULIA ESPERIDE®

Levure pour la révélation aromatique des vins blancs et rosés



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

Levulia Esperide® est une souche de levure issue de l'hybridation, combinant les caractéristiques intéressantes de deux souches présélectionnées qui mettent en valeur la typicité et l'intensité aromatique des vins.

Elle favorise la production d'arômes fermentaires et la révélation des thiols variétaux, plus particulièrement le 3-mercaptohexan-1-ol (3-MH), caractéristique des arômes d'agrumes et de fruits tropicaux.

En condition de fermentation à basses températures (12-16°C), la production d'esters et d'acétate confère une aromatique plus amylique.

Levulia Esperide® convient parfaitement aux vins rosés et aux cépages blancs comme le Chardonnay, le Colombard, le Melon, le Riesling ou le Sauvignon. Elle permet l'élaboration de vins gourmands, expressifs et originaux.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche hybride : *Saccharomyces Cerevisiae* (Phénotype Killer, nombre de cellules viables > 10¹⁰ UFC/g).
- Humidité < 8%. Tolérance à l'alcool : 14,5% vol.
- Température optimale de fermentation : 15 à 20°C. Souche sensible au SO².

Contient du Monostéarate de sorbitane (E491).

Produit conforme aux normes du Codex Œnologique International. Pour usage oenologique.

→ DOSES D'EMPLOI

Moûts de blancs ou de rosés : 10 à 25 g/hL selon le débouillage.

Rosés de macération : 15 à 20 g/hL.

LEVULIA ESPERIDE®

→ MODE D'EMPLOI

- Réhydrater 500g de levures dans 5L d'eau à 38°C.
- Maintenir pendant 30 minutes puis doubler avec du moût ou un mélange eau (4,5L) et sucre (1Kg).
- Attendre à nouveau 30 minutes et incorporer à la cuve.

Conseil : pour augmenter la viabilité, associer à 10g/hL d'Energy à la réhydratation.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur. Conserver de préférence à une température < 20°C. Ne pas congeler. Respecter la DLUO indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

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