



LEVULIA® PULCHERRIMA

Levure non-saccharomyces biologique pour l'exaltation des arômes variétaux du raisin.



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

LEVULIA PULCHERRIMA est une souche de levure issue d'un programme de recherche sur l'écologie microbienne qui a permis d'isoler différentes espèces de levures non-*Saccharomyces*. Cette sélection issue de différents terroirs de Bourgogne a été menée en collaboration avec l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin (IUVV) de Dijon.

LEVULIA PULCHERRIMA appartient à l'espèce *Metschnikowia pulcherrima*, souche de levure naturellement présente sur la baie de raisin qui contribue, dès la phase de pré-fermentation alcoolique, à la complexité organoleptique du vin en exaltant ses arômes variétaux.

D'un point de vue métabolique, cette espèce présente des capacités à produire des composés d'intérêt œnologique tels que des esters (Bisson et Kunkee, 1991), des thiols (Zott et al., 2011) et produisent peu de composés indésirables comme l'acide acétique (Zohre et Erten, 2002 ; Jolly et 2003 ; Zott et al., 2011).

LEVULIA PULCHERRIMA est adaptée à tous les types de cépages aromatiques qu'ils soient terpéniques et/ou thiolés. Elle permet ainsi d'obtenir des vins blancs ou rosés aromatiques, complexes, amples et fruités.

LEVULIA PULCHERRIMA peut assurer la fermentation alcoolique au moins jusqu'à 8% volumique. Elle s'utilise en inoculation séquentielle avec une levure de l'espèce *Saccharomyces cerevisiae*, comme **FERMOL Candy** ou **LEVULIA ESPERIDE**.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Metschnikowia pulcherrima*. Production biologique.
- Cellules revivifiables > 10¹⁰ UFC/g.

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

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : 8 % vol.

Caractéristiques techniques :

- Diminution du degré alcoolique.
- Faible production d'acidité volatile.



LEVULIA®PULCHERRIMA

Caractéristiques gustatives :

- Augmentation la complexité aromatique des vins.

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise de 20 à 30g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (non-chlorée) à 25-30°C et mélanger doucement.

- Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemercer.
- Répéter cette opération jusqu'à ce que l'écart entre la température du levain et celle du moût soit inférieur à 10°C.
- Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- Attendre 24 à 72h avant inoculation avec une souche *Saccharomyces cerevisiae*.

→ COMPLEMENT D'UTILISATION

- Pour des conditions fermentaires difficiles : TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc. nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS Energy Glu** (5 g/hL) dans l'eau de réhydratation des levures.
- Pour assurer une meilleure maîtrise et une homogénéité dans la préparation du levain et ainsi limiter «l'erreur humaine», nous recommandons l'utilisation du **REACTIVATEUR**.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans l'emballage scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec, exempt d'odeur, à une température comprise entre 4 et 7°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).