

LEVULINE®

SEWA®

Levure naturelle sélectionnée par l'Institut National de Recherche Agronomique (INRA) de Colmar.

Pour l'élaboration de vins moelleux, liquoreux et issus de vendanges tardives à fort potentiel aromatique.

↻ CHAMP D'APPLICATION ↻

LEVULINE SEWA possède un excellent potentiel pour révéler les arômes des raisins, et permet d'élaborer des vins intenses, très expressifs tout en apportant de la complexité et structure. Lente en fin de fermentation alcoolique, elle laisse des sucres réducteurs et convient tout à fait à l'élaboration de vendanges tardives, de vins moelleux ou liquoreux.

↻ CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES ET ŒNOLOGIQUES ↻

- *Saccharomyces cerevisiae*.
- Neutre vis à vis du facteur killer.
- Vitesse de fermentation : lente.
- Phase de latence : moyenne.
- Résistance à l'alcool : moyenne (14% vol).
- Gamme de température de fermentation : de 15 à 25°C.
- Exigences nutritives importantes en azote assimilable comme en facteurs de survie (stéroïdes et acides gras). Il est fortement recommandé d'ajouter en préventif, un nutriment complexe de la gamme HELPER à la fin du 1/3 de la fermentation alcoolique. Un ajout au début de la fermentation sur moût pourra aussi être conseillé en fonction de sa teneur initiale en azote assimilable et de la teneur en alcool probable.
- Production d'acidité volatile : faible.
- Faible production de mousse.
- Production de SO₂ : faible.
- Souche sensible au mutage.



- Remarquables capacités à révéler des notes terpéniques intenses dans les vins blancs. Dotée d'une cinétique fermentaire lente, elle tend à laisser des sucres résiduels dans les vins. Elle convient donc tout à fait à l'élaboration de vins liquoreux ou moelleux. De plus, sa sensibilité au SO₂ facilite les opérations de mutage. Elle est intéressante pour élaborer des vins très aromatiques destinés à un assemblage.

↻ DOSE D'EMPLOI ↻

Vins blancs 20 – 30g/hL

Pour faciliter l'épuisement des sucres fermentescibles lorsqu'il est souhaité, il est possible d'ensemencer le moût à mi-fermentation avec des levures comme LEVULINE CHP ou LEVULINE FB. Il faut alors acclimater au préalable pendant une nuit ces levures bonnes finisseuses dans un milieu composé de 2/3 d'eau et de 1/3 de vin ou d'un volume identique d'eau et de vin.



↻ MODE D'EMPLOI ↻

- Réhydrater les levures sélectionnées dans 10 fois leur volume d'eau à 35-37°C dans un contenant propre.
- 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.
- Dans des moûts à fort potentiel d'alcool (> 13% v/v), l'apport du protecteur GENESIS NATIVE au cours de la réhydratation est conseillé, à la dose de 20g/hL.

↻ CONDITIONNEMENT ↻

Sachet 0.5 kg - Carton 20 x 0.5 kg.

↻ CONDITIONS DE CONSERVATION ↻

Conserver dans un endroit frais et sec jusqu'à 3 ans dans son emballage d'origine.

Ne pas utiliser les sachets ayant perdu le vide.

Utiliser rapidement après ouverture.

Produit de Danstar, distribué par :



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.