



# LEVULIA® PROBIOS

LSA biologique et spécifique pour l'élaboration de vins effervescents fins et élégants. Fermentation primaire et prise de mousse.



## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

**LEVULIA PROBIOS** est issue de la même souche que **LEVULIA CRISTAL**, en développement biologique.

- Isolée et sélectionnée en Champagne
- La souche **LEVULIA CRISTAL** a été testée et validée par le CIVC

### Fermentation alcoolique:

- Fermentation sécurisée avec consommation de tous les sucres
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production d'écume

### Prise de mousse:

- Bonne reprise de fermentation
- Bonne résistance à l'alcool
- Apte à la multiplication par pied de cuve

### Vins blancs tranquilles:

- Ses aptitudes fermentaires garantissent l'obtention de vins secs, fins et aromatiques
- **LEVULIA PROBIOS** respecte le terroir et la typicité variétale
- Sa bonne capacité d'implantation permet de limiter la propagation d'une flore indigène non souhaitée

### Vins rouges tranquilles:

- Bonne résistance au SO<sub>2</sub>, dans le cas de macération sous SO<sub>2</sub>
- Bonne capacité d'implantation qui limite les déviations "acétate d'éthyle"

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces bayanus*
- Cellules revivifiables > 10<sup>10</sup> UFC/g.
- Production biologique

### Caractéristiques fermentaires:

- Tolérance à l'alcool : 14,8 % Vol.
- Température optimale de fermentation : 13 à 20°C

### Caractéristiques techniques:

- Très bonne résistance aux pH faibles, aux basses températures, aux TAV élevés et au SO<sub>2</sub>
- Cinétique fermentaire franche et régulière
- Bonne reprise de fermentation et idéale pour la prise de mousse

### Caractéristiques gustatives:

- Respect du terroir et de la typicité variétale du cépage

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.



# LEVULIA<sup>®</sup> PROBIOS

## → DOSE D'EMPLOI

Fermentation alcoolique:

S'utilise entre 10 et 30 g/hl selon cépage et conditions de vinification.

Prise de mousse:

- Méthode traditionnelle: de 5 à 10 g/hl selon protocole de multiplication et d'acclimatation
- Cuve close: de 10 à 20 g/hl selon le protocole et la méthode d'élaboration

Contactez votre œnologue pour obtenir le protocole adapté.

## → MODE D'EMPLOI

Fermentation alcoolique:

Réhydrater dans 10 volumes d'eau tiède sucrée, max. 38°C pendant 20 à 30 minutes. Il est conseillé d'ajouter dans l'eau de réactivation des produits de la gamme **Fermoplus Energy Glu**, dans un ratio de 1:4 avec la levure. Les essais réalisés démontrent qu'avec l'utilisation de produits de la gamme **Fermoplus Energy Glu**, le nombre de cellules augmente d'environ 30%, 6 heures après la réactivation.

Prise de mousse:

- Contacter votre œnologue pour obtenir le protocole de multiplication et d'acclimatation adapté à votre besoin

## → INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour l'ajout d'autres produits complémentaires, en cas de conditions fermentaires difficiles: (TAVP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc.), de besoins azotés (débourbage serré, carence azotée) ou pour la prise de mousse traditionnelle (manuelle ou automatique), contactez votre œnologue pour obtenir de plus amples renseignements.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit frais, sec et exempt d'odeur, à l'abri de la lumière, de préférence à une température comprise entre 4°C et 7°C. Ne pas congeler. L'absence de monostéarate de sorbitane diminue la résistance de la souche aux températures élevées. Conserver parfaitement refermé au réfrigérateur à 4°C après ouverture. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Ne pas conserver plus de 15 jours après ouverture.

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