



# LEVULIA® CRISTAL

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

## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

- 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
- Souche certifiée par le CIVC

## → COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche: *Saccharomyces bayanus*
- Cellules revivifiables > 10<sup>10</sup> UFC/g
- Isolée et sélectionnée en Champagne
- Conservateur: monostéarate de sorbitane (E491)

### Caractéristiques fermentaires:

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

Pour usage œnologique. Produit conforme au codex œnologique international.

## → DOSE D'EMPLOI

### Fermentation alcoolique:

S'utilise entre 10 et 20 g/hl.

### Prise de mousse:

- Méthode Traditionnelle: de 5 à 10 g/hl selon protocole de multiplication et d'acclimatation  
Contacter votre œnologue pour obtenir le protocole adapté.
- Cuve Close: de 5 à 20 g/hl selon le protocole et la méthode d'élaboration  
Contacter votre œnologue pour obtenir le protocole adapté.



# LEVULIA<sup>®</sup> CRISTAL

## → MODE D'EMPLOI

### Fermentation alcoolique:

- Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau à 38°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 5°C
- Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage

### Prise de mousse :

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

## → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Pour l'ajout d'autres produits complémentaires, en cas de condition fermentaire 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), contacter votre œnologue pour obtenir de plus amples renseignements.

## → CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans emballage scellé d'origine, dans un endroit frais, sec et exempt d'odeur, à l'abri de la lumière, de préférence à 4°C. Ne pas congeler. Respecter la DDM indiquée sur l'emballage. Utiliser rapidement après ouverture.

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