



ŒNOLIA

LEVULIA® U32

Levure spécifique des vins blancs secs,
adaptée à la prise de mousse de vins fruités



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

Levulia® U32 est une levure permettant une fermentation complète et l'obtention de vins secs, aromatiques, y compris pour les vins à dominante aromatique thiolée.

Elle convient également à la vinification de vins de base que ce soit pour la fermentation alcoolique ou pour la prise de mousse.

Levulia® U32 est adaptée aux conditions fermentaires difficiles comme des moûts fortement débourbés, de température de fermentation faibles, des moûts carencés ou des degrés alcooliques élevés (jusqu'à 15,1%vol) ce qui en fait une très bonne levure pour les reprises de fermentation.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces Cerevisiae* (nombre de cellules viables > 10¹⁰ UFC/g).
- Tolérance à l'alcool : 15,1% vol. Humidité <5%. Contient du Monostéarate de Sorbitane (E491).

Contient du Monostéarate de sorbitane (E491).

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

→ DOSES D'EMPLOI

- Moûts de blancs ou de rosés : 10 à 25 g/hL selon le débourbage.
 - Sur moût de blanc : 10 à 20 g/hL.
 - Sur moût froid : 15 à 30 g/hL.
 - En reprise de fermentation : 20 à 30 g/hL.
 - En prise de mousse :
- Méthode traditionnelle : 5 à 10 g/hL (selon le protocole de multiplication).
Cuve close : 10 g/hL (selon protocole d'acclimatation).

LEVULIA® U32

→ MODE D'EMPLOI

En fermentation alcoolique :

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

Reprise de fermentation alcoolique et prise de mousse : suivre le protocole du laboratoire.

→ 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).