



OENOLIA
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'Université de la Vigne et du Vin (UVV) 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, certaines souches de cette espèce présentent 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 blanc 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.

LEVULIA® PULCHERRIMA est conforme aux normes du Codex Œnologique International.

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool: 8 % Vol.
- Diminution du degré alcoolique .
- Faible production d'acidité volatile.



LEVULIA® PULCHERRIMA

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise à 30g/hL.

→ MODE D'EMPLOI

Dans un récipient propre, réhydrater les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude (si possible non-chlorée) à 25-30°C et mélanger doucement. Attendre 20 minutes avant d'ajouter un volume égal de moût de la cuve à ensemer. 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 72 heures avant inoculation d'une souche *Saccharomyces cerevisiae*.

→ COMPLEMENT D'UTILISATION

- Souche sensible au SO₂.
- En cas de conditions fermentaires difficiles (TAP élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc.) nous recommandons l'emploi de **FERMOPLUS® ENERGY GLU** (5 à 15 g/hL) dans l'eau de réhydratation des levures.

→ CONSERVATION ET CONDITIONNEMENTS

Conserver dans un endroit sec et exempt d'odeur, de préférence à une température comprise entre 4 et 7°C. Conserver parfaitement refermé au réfrigérateur après ouverture.

Sachet de 500g – Carton de 10kg (20 x 500g).