



LEVULIA® TORULA

Levure non-*Saccharomyces* biologique pour augmenter le volume en bouche et la complexité aromatique des vins.



→ INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

LEVULIA® TORULA est une souche de levure appartenant à l'espèce *Torulaspota delbrueckii*. Elle est issue d'un programme de recherche sur l'écologie microbienne qui a permis d'isoler différentes espèces de levures non-*Saccharomyces* comme la **LEVULIA® ALCOMENO** et la **LEVULIA® PULCHERRIMA**. 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® TORULA est une souche de pré-fermentation alcoolique, naturellement présente dans la flore indigène du moût, elle contribue positivement à la complexité organoleptique du vin tout en limitant la production d'acidité volatile (Quoc Phong Lai, 2010).

LEVULIA® TORULA s'utilise en inoculation séquentielle, soit 24 à 48 heures avant la souche classique de *Saccharomyces cerevisiae*. Son implantation rapide dans le moût en fait un outil idéal pour limiter le développement spontané d'autres souches de levures indigènes non désirées.

Dès le développement de la *Saccharomyces cerevisiae*, la population de *Torulaspota delbrueckii* s'éteint et commence rapidement son autolyse en cours de la fermentation alcoolique. Elle contribue ainsi à son bon déroulement par l'apport de nutriments et la détoxification du milieu, et diminue les sensations d'astringence en bouche par la libération de polysaccharides.

LEVULIA® TORULA est adaptée à tous les types de cépages qu'ils soient terpéniques et/ou thiolés (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Colombard, Riesling, Muscat, Sémillon...). Elle favorise l'expression des vins en renforçant les sensations d'équilibre, de complexité aromatique et gustative ainsi qu'en diminuant les éventuels caractères agressifs d'un moût.

→ COMPOSITION ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Torulaspota delbrueckii*. Production biologique.
- Cellules revivifiables > 10¹⁰ UFC/g.

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



LEVULIA® TORULA



Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool: 9% Vol.
- Faible production d'acidité volatile.

Caractéristiques gustatives :

- Favorise la révélation d'arômes variétaux.
- Apport de longueur et volume en bouche.
- Souche Pof (-) : pas de production de Vinyls-phénols (masqueurs aromatiques).

→ DOSE D'EMPLOI

S'utilise de 20 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).