



# LEVULIA PROBIOS®

LSA biologique d'origine Champenoise  
pour la vinification de vins fins et élégants



## → INTÉRÊTS OENOLOGIQUES

**LEVULIA PROBIOS®** est une levure 100% biologique, issue d'une sélection menée en Champagne. Ses excellentes capacités fermentaires, même dans des conditions difficiles de pH, de température et d'alcool, en font une levure référente pour la vinification des vins de base et la réalisation de la prise de mousse. Elle permet de sécuriser la fermentation avec une consommation totale des sucres et une très faible production de sous-produits non désirés, tels l'acidité volatile, l'acide pyruvique et le SO<sub>2</sub>.

**LEVULIA PROBIOS®** est tout aussi adaptée pour l'élaboration de vins blancs tranquilles. Ses aptitudes fermentaires garantissent l'obtention de vins secs, fins et aromatiques tout en respectant le terroir et la typicité variétale.

Sur vins rouges, sa résistance au SO<sub>2</sub> et sa capacité à s'implanter rapidement dans le milieu limitent le développement de la flore indigène. Son incorporation dès l'encuvage permet de sécuriser les macérations préfermentaires et par conséquent évite les déviations organoleptiques non souhaitées.

## → COMPOSITION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Souche : *Saccharomyces cerevisiae* var. *oviformis* (Ex *S. bayanus*). Origine Champagne.
- Production biologique.
- Cellules revivifiables > 10<sup>10</sup> UFC/g.

Produit conforme aux normes du codex oenologique international. Pour usage oenologique.

### Caractéristiques fermentaires :

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

### Caractéristiques techniques :

- Très bonne résistance au bas pH, 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.



## LEVULIA PROBIOS®

### → DOSES D'EMPLOI

- En fermentation alcoolique : s'utilise de 10 à 30 g/hL.
- En prise de mousse : s'utilise à 10 g/hL, selon le protocole de multiplication et la méthode (traditionnelle, ancestrale, cuve close).

### → MODE D'EMPLOI

- Dans un récipient propre, ajouter les levures dans 10 fois leur poids d'eau chaude 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 10°C.
- Incorporer le levain à la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage.
- Pour la réalisation d'une prise de mousse ou d'une reprise de fermentation, demander conseil auprès de votre oenologue.

### → INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Pour des conditions fermentaires difficiles: TAV élevé, températures extrêmes, faible turbidité, vendange altérée, etc. nous recommandons l'emploi d'**AUXILA**® sur moût ou sur vin.
- Pour assurer une meilleure maîtrise et une homogénéité dans la préparation du levain et aussi limiter «l'erreur humaine», nous recommandons l'utilisation du **REACTIVATEUR**.

### → 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 comprise entre 4 et 7°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).