

### INGRÉDIENTS

Levure (*saccharomyces bayanus*) Emulsifiant: E491 (monostéarate de sorbitane)

### ORIGINE

La souche **VR 44** a été sélectionnée en Champagne pour ses excellentes caractéristiques fermentaires et sa résistance aux conditions de vinification extrêmes (sélection Springer).

### CARACTERISTIQUES ŒNOLOGIQUES

#### Aptitudes

##### fermentaires :

- Souche à caractère **Killer**, ce qui lui confère une bonne implantation et un départ en fermentation rapide
- Fermentation régulière et complète des sucres
- Température de fermentation : 10°C à 40°C
- Pouvoir alcoogène : 16% vol./vol.**
- Besoins azotés faibles

#### Caractéristiques

##### métaboliques :

- Rendement sucre/alcool : 16,5 g/l pour 1% vol./vol.
- Faible production d'acétaldéhyde (<30mg/L) et de SO<sub>2</sub>
- Faible production d'acidité volatile (<0,24 g/l)**
- Faible production de mousse

### SUGGESTIONS D'APPLICATIONS

La **VR 44** convient à tout type d'application y compris pour les vinification en conditions difficiles

#### ▪ Vins rouges :

De par ses caractéristiques fermentaires, la **VR 44** permet d'obtenir des **vins rouges de prestige à la fois nets, fins et caractéristiques de leur terroir** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère, Barbera, Sangiovese, Teroldego...).

#### ▪ Prise de mousse :

Particulièrement adaptée à la seconde fermentation (en bouteille selon la méthode traditionnelle ou en cuve close), la VR44 donne d'excellents résultats sur tout type de vins effervescents, notamment les Champagnes et les Cavas.

#### ▪ Vins blancs :

Idéale pour les fermentations à température contrôlée (sur Chardonnay, Sémillon, Trebbiano, Malvasia, Pinot Griggio...).

## UTILISATION

- ☞ Réhydrater la quantité de levures sélectionnées désirée avec la même quantité de sucre (moût chauffé préférentiellement) dans **10 fois leur poids en eau à 35-38°C**.
  - *Exemple : Pour une cuve de 100hlensemencée à 20g/hl, réhydrater 2kg de levures dans 20L d'eau + 2kg de sucre ou dans 20L d'eau + 8L de moût.*
- ☞ **Homogénéiser** en évitant la formation de grumeaux et **laisser reposer 20 minutes**.
- ☞ **Rajouter progressivement du moût de la cuve à ensemencer** (2 à 3 ajouts) de façon à ce que **la différence de température entre le levain le moût initial n'excède pas 10°C**. Cette étape permet d'acclimater les levures à leur milieu final et d'éviter un choc thermique.
  - *Exemple : Si le moût à ensemencer est d'une température de 16°C, celle du levain ne doit pas dépasser 26°C avant l'inoculation.*
- ☞ **Homogénéiser** et laisser reposer 5 minutes.
- ☞ Incorporer le levain dans la cuve de fermentation **lors d'un remontage avec aération**.

La durée de la procédure de réhydratation ne doit pas excéder 45 minutes.

## DOSES D'EMPLOI

Vins tranquilles blancs et rouges : 20 g/hl

Reprise de fermentation : 30 à 40 g/hl

Prise de mousse : 15 à 40 g/hl

## CONDITIONNEMENT

Carton de 20 sachets de 500 g sous vide (soit 10 kg)

Caisse-outre de 10 kg sous vide

## GARANTIE

Le taux élevé de matière sèche de ce produit lui assure une conservation optimale dans son emballage d'origine à une température ne dépassant pas 20°C (pendant 2 ans), et 10°C pour une conservation prolongée (3 ans).

Springer Oenologie garantit la conformité du produit au **Codex Œnologique International** jusqu'à la DLUO dans les conditions de conservation décrites ci-dessus.

Chacune des levures œnologiques Springer Œnologie est élaborée selon un schéma de production spécifique et bénéficie de tout le savoir-faire du groupe Lesaffre, leader mondial de la levure.

Cela vous garantit une plus grande pureté microbiologique et une activité fermentaire maximale.