

# SELECTYS® LA MARQUISE

Levure à grandes capacités fermentaires pour l'élaboration de vins élégants

## CARACTERISTIQUES

**SELECTYS® LA MARQUISE** est une levure *S. Cerevisiae galactose* - sélectionnée pour ses grandes qualités d'élaboration des vins tranquilles. Elle possède une très bonne capacité d'implantation et une bonne vitesse de fermentation garantissant un bon déroulement de la FA, même en cas de contamination forte (pH élevé, état sanitaire déficient...).

Résistante au degré alcoolique élevé (15,5%) et aux conditions difficiles (basse température, moût très clarifié...), elle permet aussi bien l'obtention de grands vins rouges que de grands vins blancs.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

### Caractéristiques fermentaires :

**SELECTYS® LA MARQUISE** présente une très bonne capacité de multiplication et réalise une très bonne fermentation alcoolique sans déviation même lors de conditions difficiles rencontrées dans le cadre de l'élaboration des vins de base (basse température, moûts très clarifiés) ou sur des raisins de forte maturité.

De plus sa faible capacité à produire du SO<sub>2</sub>, en fait la souche idéale pour l'élaboration de vins à teneur en sulfites contrôlée, voir sans sulfites. Utiliser en reprise de fermentation en synergie avec **VIVACTIV® ECORCES**, elle permet une meilleure gestion des situations extrêmes par une diminution de l'acide volatile.

- Espèce : *S. cerevisiae galactose* –
- Facteur Killer : Killer K2 positif
- Cinétique Fermentaire : rapide
- Phase de latence : moyenne
- Plage de température FA : 10 à 30°C
- Tolérance à l'alcool : 15.5 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production de SO<sub>2</sub> : faible

### Caractéristiques organoleptiques :

**SELECTYS® LA MARQUISE** permet l'élaboration de vins fins et élégants, toujours dans le respect de la typicité du cépage.

## APPLICATIONS

---

- Elaboration de vins blancs, rouges et rosés tranquilles dans le respect de la typicité du cépage
- Elaboration de vins blancs, rouges et rosés tranquilles dans des conditions difficiles (basses température, moûts très clarifiés, forte maturité)

## DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 20-30 g/hL selon le mode d'inoculation

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

## MODE D'EMPLOI

---

### Réhydratation : 20 g/hL

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C.

Exemple : 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût.

Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Pour un démarrage plus rapide sur moût très froid, on peut procéder, après la phase de réhydratation, à une réactivation de 24 heures dans un volume représentant 1% du volume final à lever.

Pour optimiser l'ensemble des qualités fermentaires et organoleptiques, il est conseillé d'ajouter VIVACTIV® PREMIER (10-20 g/hL) durant la préparation de la levure.



### Addition directe : 30g/hL

Disperser la levure sur le sommet de la cuve ou dans le bac, lors du remontage d'homogénéisation. Il est important de bien homogénéiser le microorganisme dans la cuve (prévoir un remontage sur la totalité du volume de la cuve à ensemer).

Conjointement ajouter 20 – 30 g/hL de VIVACTIV® PREMIER directement à la cuve.

### Précaution d'utilisation :

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 20 x 500g.

## CONSERVATION

---

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*