

ELIVIT®

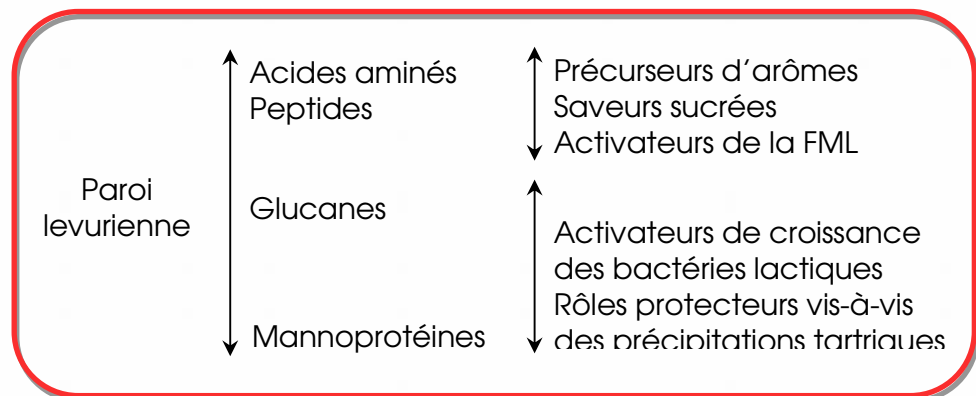
Profitez des bienfaits de l'élevage sur lies

Préparation à base d'écorces cellulaires obtenue par séchage d'une souche sélectionnée de *Saccharomyces cerevisiae*.

ELIVIT répond :

- Aux perspectives de qualité des chefs de cave
- Aux souhaits pratiques des manipulateurs
- Aux nécessités économiques des gestionnaires.

La pratique de l'élevage sur lies présente de multiples intérêts. En effet, lors de l'autolyse des levures, des composés sont libérés. Les rôles œnologiques des parois cellulaires sont nombreux et variés :



ELIVIT est composé d'écorces cellulaires et va donc apporter les bienfaits de l'élevage sur lies. Votre vin gagnera en **RONDEUR ET SOUPLESSE**.

Pourquoi utiliser **ELIVIT** ?

- **Avantages de l'élevage sur lies** sans les inconvénients
- **Gain de temps** – Facilité de mise en œuvre



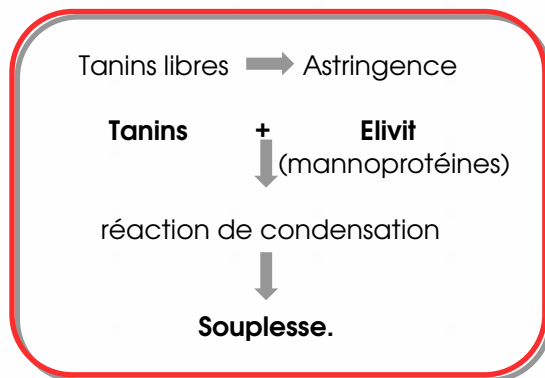
ELIVIT

Mannoprotéines :

- Augmentation de l'**extraction des composés phénoliques**.
- Augmentation de l'**Intensité colorante**
- Augmentation de l'indice de PVP = **couleur plus stable**.
- Diminution des anthocyanes libres
- Augmentation des complexes (Tanins-Anthocyanes)
- Diminution de l'indice de gélatine = **moins d'astringence**

Polysaccharides levuriens :

- Ils jouent 3 rôles principaux
- Un effet sensoriel direct de **rondeur, de volume, d'enrobage**.
 - Un effet physique de réseau colloïdal qui **ralentit les réactions de cristallisation tartrique**
 - Un effet chimique par **des liaisons et des interactions avec des tanins**, des pigments et des composés volatils.



INSTITUT OENOLOGIQUE DE CHAMPAGNE

Z.I. de Mardeuil - Route de Cumières - B.P.25 - 51201 EPERNAY FRANCE - Téléphone : 33 (0)3 26 51 96 00 - Télécopie : 33 (0)3 26 51 02 20 - e-mail : ioc@institut-oenologique.com



ELIVIT

Préparation à base de levures riches en polysaccharides membranaires

Elivit accentue la perception de volume et de rondeur en bouche.

Applications œnologiques :

L'**ELIVIT** est particulièrement riches en polysaccharides membranaires solubles qui ont un effet positif sur la perception de volume et de rondeur en bouche des vins.

Les mannoprotéines solubilisées réagissent avec les composées phénoliques et diminuent l'astringence des tanins,

Les vins obtenus après l'ajout d'**ELIVIT** en début d'élevage sont plus gras, plus ronds moins astringents.

Si elles sont ajoutées lors de la fermentation alcoolique, les écorces de levures ont un rôle détoxifiant en adsorbant les acides gras inhibiteurs et apportent stérols et vitamines.

Mise en oeuvre :

Pour l'élevage des vins blancs et rouges dilué **ELIVIT** dans 10 fois son volume d'eau et homogénéiser. Un bâtonnage peut être envisagé.

ELIVIT peut également être ajouté lors de la fermentation.

La présence des écorces cellulaires peut nécessiter un sous-tirage supplémentaire.

Doses d'emploi :

- Vin blanc : 10 à 40 g/hL
- Vin rouge : 20 à 40 g/hL

Conditionnement et conservation :

- En sacs de 1 kg.

Le produit est conditionné en sachets aluminisés.

La DLUO est indiquée sur l'étiquette.

Stocker dans un local sec, exempt d'odeur à température inférieure à 25°C.