



Fiche technique

# LEVURES+NUTRIMENTS



## PACK THIOLS

Expression d'arômes variétaux de type thiols sur vins blancs et rosés haut de gamme.

Le PACK THIOLS est un combiné levure-activateur, dosé de façon optimale afin de favoriser l'acclimatation des levures pour une implantation rapide dans le moût.

L'association de la levure *UVAROME THIOLS* avec l'activateur *ACTIPROFERM GSH* permet grâce au **glutathion**, d'obtenir des vins plus aromatiques (le glutathion est un précurseur des thiols), ayant une meilleure tenue de la couleur et des arômes dans le temps (action antioxydante du glutathion).

### ➤ Cinétique fermentaire

- Température : fermentation optimale entre 12 et 16°C
- Phase de latence : courte

### ➤ Paramètres Œnologiques

- Rendement : environ 16 g sucre / 1% / éthanol
- Tolérance à l'alcool : 15 % (v/v)
- Production de glycérol : 6 à 7 g/l
- Production acidité volatile : <0,10 g/l eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Consommation acide malique : résiduelle
- Production SO<sub>2</sub> : très faible
- Production de mousse : faible

### ➤ Applications

Le PACK THIOLS exalte les caractères primaires du cépage à basse température, la présence de nutriments dérivés de levure (peptides, aminoacides soufrés) combinée à l'action de la levure *UVAROME THIOLS* (rôle de la carbon sulfur bêta lyase) permet d'obtenir des arômes nets de types thiols (agrumes, fruits tropicaux, buis).

### ➤ Réhydratation

Additionner les levures dans 10 fois leurs poids en eau à 35°C ; (l'idéal est d'ajouter 1kg de PACK THIOLS dans 7 litres d'eau à 35°C + 3 litres de moût). Attendre 20 minutes. Homogénéiser le mélange. Diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemercer puis attendre 10 minutes. Incorporer au moût en s'assurant qu'il n'y ait pas plus de 10°C de différence entre le milieu réhydraté et le moût. Le temps de préparation ne doit pas dépasser 45 minutes.

### ➤ Incorporation

Verser le levain dans la cuve et homogénéiser à l'aide d'un remontage

**Dose d'utilisation:** 40g/hl.

Un dosage inférieur diminuera ses caractéristiques fermentaires.

**Conditionnement:** sachet de 500 g sous vide.

### ➤ Conservation

Conserver dans son emballage d'origine fermé, au frais (4 à 10°C) et au sec. Ne pas garder de paquet entamé.

Conforme au Codex Œnologique International  
Pour usage Œnologique  
Pour l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe.

Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de Deuze Biotech Œnologie et ne peut être modifié sans son accord.



4 Rue Evariste Galois  
34500 BEZIERS  
(FRANCE)

Tél: 04 67 76 06 68  
Fax: 04 67 62 64 05  
E-mail : [biotechnoenologie@orange.fr](mailto:biotechnoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-oenologie.fr](http://www.biotech-oenologie.fr)