



Fiche technique

LEVURES



UVAROME MILLESIME *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

Pour des raisins à fort degré potentiel.

Souche produisant des vins complexes, ronds et structurés.

➤ Cinétique fermentaire

- Phase de latence : moyenne
- Besoins azotés : pour optimiser le rendement de la levure, ajouter **ACTIPROFERM B** au levurage.
- Température de fermentation : 20-35 °C
- Bonne résistance à l'alcool jusqu'à 16% alc./vol.

➤ Paramètres Œnologiques

- Rendement : environ 16 g sucre / 1% / éthanol
- Production de glycérol : élevée
- Production acidité volatile : faible
- Haute résistance au SO₂
- Faible production de composés soufrés

➤ Applications

UVAROME MILLESIME a été sélectionnée pour des vins rouges structurés de grande qualité destiné au vieillissement en fût.

UVAROME MILLESIME permet de valoriser le potentiel polyphénolique du raisin tout en révélant l'expression variétale des cépages.

UVAROME MILLESIME produit des vins gras et harmonieux (forte production de glycérol).

➤ Réhydratation

Additionner les levures dans 10 fois leurs poids en eau à 35°- 40°C (10 litres d'eau pour 1 kg de levure).

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 : 20 g/hl.

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 Deveze 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 : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr