



Fiche technique

LEVURES



UVAROME 35 *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

Fruits rouges et arômes fermentaires intenses

➤ **Cinétique fermentaire**

- Température : entre 15 et 20°C
- Phase de latence : courte
- Besoins azotés : assez faibles, pour optimiser le rendement de la levure, ajouter **ACTIPROFERM B** au levurage.
- Fermentation : régulière et modérée entre 15 et 25°C.

➤ **Paramètres Cœnologiques**

- Rendement : environ 16 g sucre / 1% / éthanol
- Tolérance à l'alcool : 14,3% (v/v)
- Production acidité volatile : <0,20 g/l eq H₂SO₄
- Production SO₂ : très faible
- Production de mousse : faible

➤ **Applications**

UVAROME 35 a été sélectionnée pour les vins rouges et rosés aux arômes floraux et fruités intenses. UVAROME 35 est particulièrement adaptée à l'élaboration de vins produisant de grandes quantités d'arômes fermentaires (esters aromatiques).

➤ **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: 15g/hl sur rouges, 20g/hl sur blancs.

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 Cœnologique International

Pour usage Cœnologique

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 Cœnologie 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-cœnologie.fr