



## Fiche technique

# LEVURES



### **UVAROME 18** *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*)

LEVURE SPECIFIQUE POUR LES **FORTS DEGRES (18% alc. /vol.)** ET LES REPRISES DE FERMENTATION

#### ➤ **Cinétique fermentaire**

- Température de fermentation : 15 - 35 °C
- Besoin en azote : faible
- **Tolérance à l'alcool : jusqu'à 18 % vol.**

#### ➤ **Paramètres Œnologiques**

- Production de SO<sub>2</sub> : moyenne
- Vitesse de fermentation : rapide
- Production de mousse : faible
- Production d'acides volatils : < 0,14 g/L
- Production de glycérol : élevée
- Type killer : oui
- Résistance au SO<sub>2</sub> : bonne
- Très bonne assimilation du fructose

#### ➤ **Applications**

Ces derniers temps, on assiste à une augmentation des millésimes à problèmes avec des TAV toujours plus haut et des arrêts de F.A. en hausse. Face à ces conditions extrêmes, **UVAROME 18** est une levure adaptée aux conditions difficiles.

**UVAROME 18** est une levure fructophile (*Saccharomyces cerevisiae* ex. *bayanus*) spécialement sélectionnée pour ses excellentes capacités fermentaires et sa très grande résistance aux hauts degrés (18% vol.). Idéale également pour le redémarrage des fermentations bloquées ou pour la réinoculation de fermentations lentes. Elle assure une fermentation rapide et complète des sucres.

**UVAROME 18** garantit une fermentation efficace avec de faibles besoins en azote. Elle respecte la spécificité variétale du raisin.

#### ➤ **Dosage et Préparation**

Le dosage recommandé est de 15 - 25 g/hl. Un dosage plus faible réduira ses caractéristiques fermentaires. 30 à 50 g/hl pour redémarrer la fermentation.

**Possibilité d'inoculer la levure directement en saupoudrage par le haut de la cuve ou au cours d'un remplissage ou d'un remontage. Veiller à bien homogénéiser le volume de la cuve.**

Réhydrater 500 g de levure **UVAROME 18** dans 3,5 L d'eau ou 1,5 L de moût. Éviter une différence de température supérieure à 10 °C entre la levure réhydratée et le moût et hydrater pendant au moins 15 minutes mais pas plus de 45 minutes.

#### ➤ **Stockage et conditionnement**

Sachet en aluminium de 500 g et Outre de 10 kg  
Conserver dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et sans odeurs.

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  
biotechnologie@biotechnologie.fr  
www.biotech-œnologie.fr