



Fiche technique

LEVURES



UVAROME CB *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

Vins blancs de garde – élevage sur lies – gras et persistance aromatique

➤ Cinétique fermentaire

- Température : entre 16 et 20°C
- Phase de latence : longue
- Besoins azotés : modérés, pour optimiser le rendement de la levure, ajouter **ACTIPROFERM B** au levurage.
- Fermentation : régulière et complète des sucres

➤ Paramètres Œnologiques

- Rendement : environ 16,5 g sucre / 1% / éthanol
- Tolérance à l'alcool : 16 à 17% (v/v)
- Production de glycérol : 6 à 8 g/l
- Production acidité volatile : <0,20 g/l eq H₂SO₄
- Production SO₂ : nulle
- Production de mousse : forte
- Facteur killer : killer

➤ Applications

UVAROME CB convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs destinés à un élevage sur lies en barriques.

UVAROME CB possède une activité secondaire bêta-glucosidase très développée qui permet la libération des polysaccharides apportant au vin, gras et volume en bouche. Développe aussi des arômes floraux et fruités (pamplemousse, fruits exotiques).

UVAROME CB est préconisée sur des Chardonnay élevés en fûts de chêne mais aussi sur certains Colombar des régions froides.

➤ 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 ensemencer 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: 20g/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 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 : biotechoenologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr