



Fiche technique

LEVURES



UVAROME PDM *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*)

Levure prise de mousse

> Cinétique fermentaire

- Phase de latence : courte
- Besoins azotés : faibles, en conditions difficiles, ajouter **ACTIPROFERM B** au levurage.
- Fermentation : constante à basse température 12/15°C, vigoureuse et rapide pour des températures >18°C

> Paramètres Œnologiques

- Rendement : environ 16 g sucre / 1% / éthanol
- Tolérance à l'alcool : 17% (v/v)
- Production de glycérol : 6 à 8 g/l
- Production acidité volatile : <0,30 g/l eq H₂SO₄
- Production SO₂ : faible
- Facteur killer : Killer (phénotype K1)

> Applications

UVAROME PDM de part son caractère Killer, s'implante parfaitement dans le moût en dominant les souches de levures indigènes sensibles.

UVAROME PDM possède une bonne cinétique fermentaire à basse température (12°C) mais aussi à des températures pouvant aller jusqu'à 28°C

UVAROME PDM permet d'obtenir des vins nets, droits, fins et élégants où la typicité du cépage est préservée. Convient aux moûts très clarifiés pauvres en éléments nutritifs.

UVAROME PDM est idéale pour la prise de mousse des vins effervescents et les reprises de F.A.

> 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: 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 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 : biotechnologie@orange.fr
www.biotech-oenologie.fr