



Fiche technique

LEVURES



UVAROME ELG *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

Vins blancs fins et élégants – respecte les arômes variétaux terpéniques

➤ Cinétique fermentaire

- Température : fermentation optimale entre 16 et 20°C
- Phase de latence : courte
- Besoins azotés : élevé, pour optimiser le rendement de la levure, ajouter **ACTIPROFERM B** au levurage.

➤ Paramètres Œnologiques

- Rendement : environ 16.3 g sucre / 1% / éthanol
- Tolérance à l'alcool : 14% (v/v)
- Production de glycérol : 6 à 8 g/l
- Production acidité volatile : <0,20 g/l eq H₂SO₄
- Production SO₂ : faible
- Production de mousse : faible
- Facteur killer : neutre

➤ Applications

UVAROME ELG convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs variétaux et élégants.

UVAROME ELG peut développer une activité secondaire bêta-glucosidase qui révèle les précurseurs d'arômes terpéniques et développe le gras et la longueur en bouche.

UVAROME ELG est recommandée pour le Chardonnay, certains Colombard et Ugni blanc mais aussi des cépages possédant naturellement beaucoup de précurseurs d'arômes terpéniques comme le Muscat, le Viognier ou le Gewürztraminer...

➤ 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 Œologique International

Pour usage Œologique

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 Œologie 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