



## Fiche technique

# LEVURES



## UVAROME TD *Torulasporea delbrueckii*

Levure Non Saccharomyces pour des fermentations mixtes séquentielles.

### ➤ Cinétique fermentaire

- Phase de latence : moyenne
- Besoins azotés : modérés
- Température de fermentation optimale : 16-20 °C
- Résistance à l'alcool jusqu'à 10% alc./vol.

### ➤ Paramètres Œnologiques

- Production de glycérol : élevée
- Production acidité volatile : très faible
- Faible production de composés soufrés

### ➤ Applications

L'innovation est aujourd'hui dans la mise en œuvre de levains mixtes de Saccharomyces et non saccharomyces.

*Torulasporea delbrueckii* est une des levures non-saccharomyces les plus appropriées pour des fermentations mixtes séquentielles. Elle présente une bonne capacité fermentaire et permet d'augmenter la complexité aromatique du vin tout en réduisant son acidité volatile.

UVAROME TD associée à une de nos levures saccharomyces produit des vins gras et harmonieux (forte production de glycérol).

### ➤ Protocole d'utilisation

Ensemencer à 20 g/hl avec UVAROME TD selon le protocole habituel de réhydratation ci-dessous puis 48 heures après (ou perte de 15 à 20 points de densité), refaire un levurage avec une levure de notre gamme UVAROME selon le profil aromatique recherché (pour le choix de cette levure, se rapprocher de notre œnologie).

### ➤ 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.

Dans le cas de raisins à fort degré potentiel, pour diminuer la formation d'acidité volatile, utiliser *Actiproferm B*.

**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 : [biotechnoenologie@orange.fr](mailto:biotechnoenologie@orange.fr)  
[www.biotech-œnologie.fr](http://www.biotech-œnologie.fr)