



## Fiche technique

# LEVURES



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

Souche à caractère killer

#### ➤ Cinétique fermentaire

- Température : entre 10° et 30°C
- Phase de latence : courte
- Besoins azotés : assez faibles, en conditions difficiles, ajouter *ACTIPROFERM B* au levurage.
- Fermentation : régulière et totale du moût

#### ➤ Paramètres Œnologiques

- Rendement : environ 16 g sucre / 1% / éthanol
- Tolérance à l'alcool : 16 à 18% (v/v)
- Production de glycérol : 6 à 8 g/l
- Production acidité volatile : <0,20 g/l eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Production SO<sub>2</sub> : nulle
- Production de mousse : faible
- Flocculation : excellente
- Consommation acide malique : résiduelle
- Facteur killer : Killer (phénotype K2)

#### ➤ Applications

UVAROME KLR, de part son caractère Killer, assure une bonne et totale fermentation alcoolique, séchant totalement les moûts en sucre même dans des conditions difficiles telles que: températures élevées, grands contenants, fortes pression des levures indigènes, milieu pauvre en azote assimilable et en acides gras, taux alcoométrique potentiel élevé, taux de NTU faible.

UVAROME KLR respecte la typicité des cépages en produisant relativement peu de composés aromatiques mais contribue positivement à la complexité et à la finesse aromatique.

UVAROME KLR est recommandée pour une très large gamme d'application: vinification à basse température de vins blancs élégants, fins, de vins rosés et rouges en préservant la typicité "variétale" des cépages.

#### ➤ 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:** 15g/hl sur rouges, 20g/hl sur blancs.

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