



## Fiche technique

# LEVURES



## UVAROME SAUVIGNON

Expression d'arômes d'agrumes, fruits de la passion, pamplemousse.

### ➤ Cinétique fermentaire

- Température : fermentation optimale entre 14 et 20°C
- Phase de latence : courte
- Besoins azotés : surveiller la nutrition du milieu afin de ne pas « stresser » la levure ajouter **ACTIPROFERM GSH** au début de la FA
- Fermentation : lente mais régulière
- Vigueur : très vigoureuse au-delà de 20°C

### ➤ Paramètres Œnologiques

- Rendement : environ 16 g sucre / 1% / éthanol
- Tolérance à l'alcool : 15 à 15,5% (v/v)
- Production de glycérol : 6 g/l
- Production acidité volatile : <0,10 g/l eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Consommation acide malique : résiduelle
- Production SO<sub>2</sub> : très faible
- Production de mousse : faible
- Facteur killer : oui

### ➤ Applications

UVAROME SAUVIGNON est idéale pour la production de vins blancs aromatiques typés agrumes et fruits tropicaux. Cette levure possède l'enzyme *carbone sulfure lyase* qui favorise la libération de thiols volatils (fruits de la passion, pamplemousse, goyave) et la production d'esters acétates (fruits tropicaux).

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