



Fiche technique

LEVURES



UVAROME FRUITY *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

La levure des vins tendances

Les atouts d'UVAROME FRUITY :

- Utilisable sur blancs, rouges et rosés.
- Très faible production de SO₂ et de H₂S.
- Très faible production d'éthanal durant la F.A.
- Réduction de l'acidité volatile produite par la flore indigène présente dans les raisins ou le chai.
- Faible besoin en azote minéral.
- Utilisable en vinification sans soufre.
- Favorise le départ de la F.M.L

Profil aromatique des vins obtenus :

Sur vins blancs :

Augmentation du caractère floral, fruits à chair jaunes (pêche, ananas...).

Sur vins rosés :

Augmentation du côté amylique et de la fraîcheur en bouche, esters fermentaires.

Sur vins rouges :

Valorisation du côté fruit frais, rondeur très prononcée avec très peu de sècheresse en finale.

Convient parfaitement au style « vins féminins » basé sur la fraîcheur, le volume et l'absence de structure Tannique asséchante.

Avec UVAROME FRUITY, c'est l'assurance d'une fermentation alcoolique régulière et aboutie même en conditions difficiles (faibles turbidités, basses températures). La fermentation malolactique facilitée vous permettra de présenter rapidement vos vins sur le marché et de tirer un meilleur profil de votre récolte.

➤ 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 ou outre de 10 kg 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
www.biotech-oenologie.fr