



Fiche technique

LEVURES



UVAROME 522 *saccharomyces cerevisiae cerevisiae*
Souche starter, convenant à tous types de cépages

➤ **Cinétique fermentaire**

- Phase de latence : très courte
- Besoins azotés : modérés
- Fermentation : souche vigoureuse et bonne finisseuse

➤ **Paramètres Œnologiques**

- Rendement : environ 16.5 g sucre / 1% / éthanol
- Tolérance à l'alcool : 13,8% (v/v)
- Production de glycérol : 9 à 10 g/l
- Production acidité volatile : <0,30 g/l eq H₂SO₄
- Production SO₂ et composés soufrés : faible
- Consommation acide malique : jusqu'à 30%
- Facteur killer : sensible

➤ **Applications**

UVAROME 522 est préconisée pour des levurages « starter » du fait de sa multiplication rapide et sa résistance au SO₂.

UVAROME 522 convient à tous types de vins, produit de faibles quantités de composés aromatiques et respecte la typicité du cépage.

➤ **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
www.biotech-oenologie.fr