



Fiche technique

LEVURES



UVAROME EXTREME *Saccharomyces cerevisiae* (var. *bayanus*)

Pour des vinifications extrêmes !

➤ Cinétique fermentaire

- Phase de latence : courte
- Besoins azotés : faibles, en conditions difficiles, ajouter **ACTIPROFERM B** au levurage.
- Température de fermentation : 8-35 °C
- Bonne résistance à l'alcool jusqu'à 18% alc./vol.

➤ Paramètres Œnologiques

- Rendement : environ 16.3 g sucre / 1% / éthanol
- Faible production d'alcools supérieurs
- Production acidité volatile : <0,25 g/l eq H₂SO₄
- Haute résistance au SO₂
- Absence de production de composés soufrés

➤ Applications

UVAROME EXTREME convient aux moûts à fort degré potentiel.

UVAROME EXTREME possède une bonne cinétique fermentaire à basse température 8°C mais aussi à des températures pouvant aller jusqu'à 35°C.

UVAROME EXTREME convient aux moûts très clarifiés pauvres en éléments nutritifs.

UVAROME EXTREME permet d'exalter le potentiel variétal du cépage et d'obtenir des vins fins.

UVAROME EXTREME est idéale pour les reprises de F.A. et la prise de mousse des vins effervescents.

➤ 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.

Possibilité d'inoculer la levure directement en saupoudrage par le haut de la cuve ou au cours d'un remplissage ou d'un remontage. Veiller à bien homogénéiser le volume de la cuve.

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 Deuze 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