



Fiche technique

LEVURES



UVAROME THIOLS

Expression d'arômes variétaux de type thiols sur vins blancs et rosés.
Préconisé pour les fermentations à basse température.

➤ Cinétique fermentaire

- Température : fermentation optimale entre 12 et 16°C
- Phase de latence : courte
- Besoins azotés : surveiller la nutrition du milieu
afin de ne pas « stresser » la levure
ajouter **ACTIPROFERM GSH** au moût en début de F.A.
- Fermentation : lente mais régulière

➤ Paramètres Œnologiques

- Rendement : environ 16 g sucre / 1% / éthanol
- Tolérance à l'alcool : 15 % (v/v)
- Production de glycérol : 6 à 7 g/l
- Production acidité volatile : <0,10 g/l eq H₂SO₄
- Consommation acide malique : résiduelle
- Production SO₂ : très faible
- Production de mousse : faible

➤ Applications

UVAROME THIOLS est une levure préconisée pour l'élaboration de Sauvignons aromatiques typés « buis » et « agrumes » ; idéale pour les macérations préfermentaires à froid.
UVAROME THIOLS favorise la production d'arômes thiolés grâce à l'enzyme *carbone sulfure lyase* qui favorise la production d'arômes types thiols à partir des acides aminés présents dans le moût

➤ 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 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