



## Fiche technique

# LEVURES



### UVAROME 79 *Saccharomyces cerevisiae cerevisiae*

Expression variétale du cépage

#### ➤ Cinétique fermentaire

- Température : entre 20 et 30°C
- Phase de latence : courte
- Besoins azotés : modérés, pour optimiser le rendement de la levure, ajouter **ACTIPROFERM B** au levurage.
- Fermentation : lente et 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 : <0,30 g/l eq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- Consommation acide malique : résiduelle
- Production SO<sub>2</sub> : faible
- Production de mousse : faible
- Facteur killer : neutre

#### ➤ Applications

UVAROME 79 produit de faibles quantités d'arômes fermentaires et conserve les arômes variétaux du cépage.

UVAROME 79 est recommandée sur des vins rouges à base de syrah et cabernet sauvignon mais aussi sur merlot et grenache mûrs.

UVAROME 79 convient aux macérations longues des vins rouges de garde ; apporte gras et longueur en bouche.

#### ➤ 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 ensemencer 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.

**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)