



Solutions for wine making

Excellence Alliance

Saccharomyces uvarum et *Saccharomyces cerevisiae*

Reproduisons l'écosystème naturel par la technique de co-inoculation.

Deux espèces de *Saccharomyces* sont principalement associées à la dégradation des sucres en alcool : *S. cerevisiae* et *S. uvarum*. Les propriétés intrinsèques de *S. uvarum* telles que la cryotolérance, la faible production d'acide acétique, la forte production de glycérol, la forte libération d'esters (phényl-2-éthanol) et de thiols permettent l'élaboration de vins blancs de qualité, aromatiques, complexes et ronds.

INTÉRÊTS ŒNOLOGIQUES

> Caractéristiques fermentaires de *S. uvarum* :

- Faible besoin en azote.
- Tolérance aux faibles températures (à partir de 10°C).
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

> Caractéristiques aromatiques :

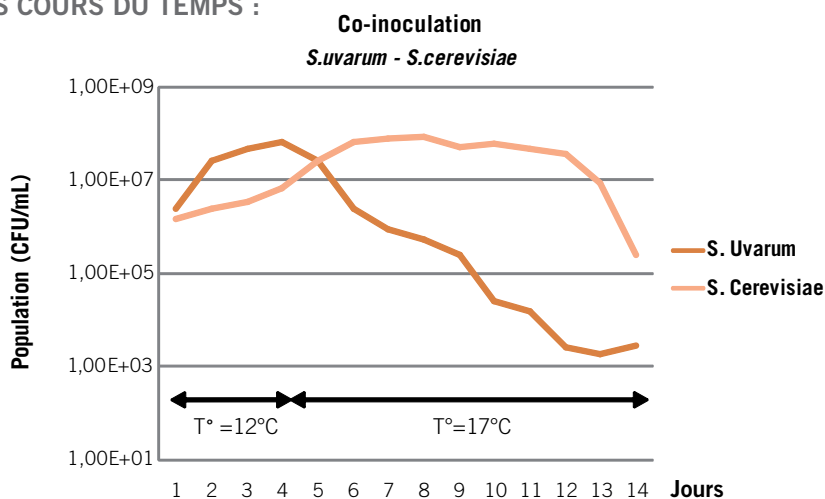
- Excellente production d'arôme fermentaires : Phényl-2-éthanol (Rose).
- Bonne capacité de révélation des arômes thiolés.

> Caractéristiques organoleptiques :

- Excellente production de glycérol (>7g/L).

EXEMPLES D'UTILISATION

SUIVI DES POPULATIONS COURS DU TEMPS :



LAMOTHE - ABIET

rue Ferdinand de Lesseps
33610, CANEJAN / BORDEAUX
FRANCE

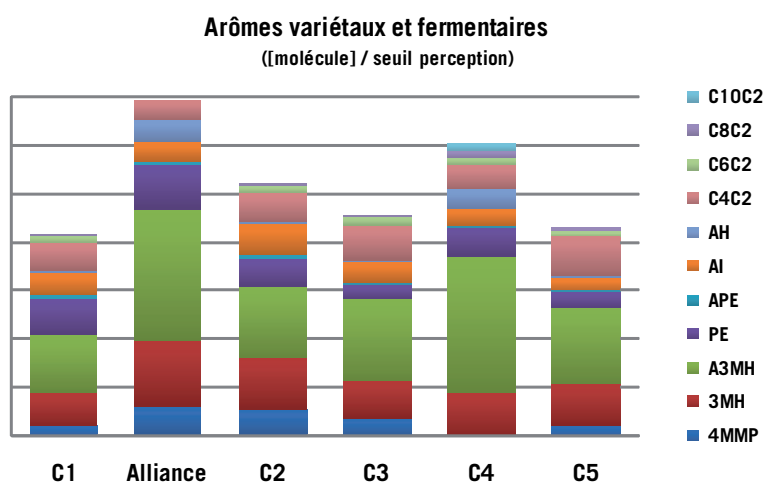
www.lamothe-abiet.com





Solutions for wine making

DOSAGE DES ARÔMES :



DOSES D'EMPLOI

> 20g/hL.

MODE D'EMPLOI

> Réhydratation :

- Mélanger les levures avec la même quantité de sucre dans 10 fois leur poids d'eau chaude (**30°C**). Laisser reposer 20 minutes et homogénéiser. Afin d'éviter les chocs thermiques, diluer ce milieu de réactivation avec 3 fois le volume de moût de la cuve à ensemencer puis attendre 10 minutes. Vérifier que la différence de température entre le levain et le moût soit inférieure à 10°C, au moment de l'inoculation.

- Le temps total de préparation ne doit pas excéder 45 minutes.

> Incorporation :

- Verser directement le levain dans la cuve de fermentation et homogénéiser à l'aide d'un remontage.

> En présence de facteurs limitants :

- TAP élevé, faible turbidité, faible température... utiliser **Oenostim** dans l'eau de réhydratation.

> Afin de favoriser la révélation des arômes :

- Utiliser **Oenostim** dans l'eau de réhydratation.

CONDITIONNEMENT

> Sachet sous vide de 500 g. Carton de 10kg.

CONSERVATION

> Conserver au frais et au sec, dans l'emballage d'origine, et dans la limite de la DLUO indiquée.

> Ne pas conserver de paquet entamé.

