

Enolevure® K34

Levure œnologique

Saccharomyces cerevisiae

Levure à facteur killer pour une implantation facile.

Origine

Souche (n° K34) sélectionnée dans la région de Valencia et testée par la Recherche Oenologique de DSM.

Application

ENOLEVURE®K34 permet l'élaboration de tous types de vins. ENOLEVURE®K34 est spécialement bien adaptée à la production de vins blancs et rosés aromatiques et «gras» à partir notamment des cépages : Sauvignon, Chardonnay, Aligoté, Gamay, Cinsault, Grenache,...

Propriétés œnologiques

■ Cinétique de fermentation

- Phase de latence courte, cinétique rapide et régulière.

■ Rendement sucre/alcool

- 16,5 g de sucre pour 1 % d'alcool.

■ Caractéristiques technologiques

- Plage optimale de température : 15 à 32°C.
- Résistance à l'alcool : 14,5 %.
- Résistance au SO₂ libre : 50 mg/l.
- Production minimale d'écume.

■ Caractéristiques du métabolisme

- Production de glycérol élevée, 7 à 9 g/l.
- Production d'acidité volatile faible, généralement inférieure à 0,2 g/l.
- Production d'acétaldéhyde faible, inférieure à 25 mg/l.
- Production d'H₂S faible.
- Production de SO₂ faible, inférieure à 10 mg/l.

■ Phénotype : killer de type K2.

■ Métabolise partiellement l'acide malique (20 à 25 %) et favorise ainsi le démarrage de la fermentation malo-lactique.

Dose d'emploi

ENOLEVURE®K34 contient 10 milliards de cellules sèches actives par gramme.

Dose recommandée : 20 g/hl.

Conditionnement

ENOLEVURE®K34 est conditionnée en paquets sous vide de 500 g et 5 kg.

Le stockage doit être effectué dans l'emballage d'origine fermé, en local frais (5 à 15 °C) et sec.



LA LITTORALE
le plaisir du vin nous concerne aussi

LA LITTORALE S.A.S.
Z.A.E. La Baume 34290 Servian France
Tél 33 (0)4 67 39 29 70 Fax 33 (0)4 67 39 17 60
www.lalittorale.fr

Unlimited. **DSM**

Mode d'emploi

Ensemencement de 50 hl à la dose de 20 g/hl

Protocole de réhydratation



Verser 10 l d'eau potable à 35 -38 °C dans un seau propre. Eviter les eaux chlorées.



Ajouter 500 g de sucre (ou 4 l de moût chauffé) et mélanger. En effet, c'est en milieu sucré à 5 % que les levures se réhydratent le mieux et commencent à se multiplier.



Verser 1 kg de levures dans la solution de réhydratation, tout en agitant vigoureusement pour une mise en suspension progressive.



Laisser gonfler le levain pendant 30 mn en agitant régulièrement. Il se produit une mousse odorante, signe de la reprise d'activité des levures. Homogénéiser avant l'incorporation.

Phase d'incorporation

L'incorporation des levures réhydratées doit avoir lieu le plus tôt possible afin de limiter la prolifération de la flore contaminante.

Pour éviter un choc thermique lors de l'ensemencement, la température du levain obtenu après réhydratation sera abaissée par ajout progressif de moût à fermenter (1 à 2 ajouts).

L'ensemencement (manuel ou par pompe doseuse) aura lieu à l'encuvage. Un remontage avec aération favorise la répartition du levain dans la cuve et une bonne oxygénation du milieu.



Gestion de la fermentation

Après l'ensemencement avec les levures, le contrôle de la densité du moût permet un suivi quotidien du déroulement de la fermentation.

Il importe de respecter la plage optimale de température spécifique à la souche.

Il est également conseillé de prévenir

les difficultés de fermentation grâce à une aération et un apport à mi-fermentation d'un bio-régulateur de fermentation, BIOVIN ou MAXAFERM, à base de levures inactivées, de thiamine et de sels d'ammonium.

Notre responsabilité est expressément limitée à la fourniture de produits conformes aux mentions portées sur les conditionnements. Chaque utilisation constitue une adaptation aux conditions particulières dont l'utilisateur assume tous les risques.

VOTRE DISTRIBUTEUR