



# ENOFERM T306™

## *Saccharomyces cerevisiae*

### Intensité aromatique et fraîcheur des vins blancs

#### DESCRIPTION

ENOFERM T306™ est une levure naturelle isolée sur un moût en fermentation de la cave de Tyrrell, Hunter Valley, NSW, Australie.



#### BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

ENOFERM T306™ est reconnue pour son expression aromatique et la fraîcheur qu'elle confère aux vins blancs fermentés en cuve ou en barrique.

ENOFERM T306™ est recommandée sur cépages Sauvignon, Sémillon, Chardonnay, Colombar, Chenin blanc et Riesling. En outre, de par sa production d'arômes fermentaires stables dans le temps (agrumes, fruits exotiques), cette levure met particulièrement en valeur le caractère fruité des cépages peu aromatiques.

Étant donné qu'elle a des besoins en nutriments moyens à élevés et qu'elle est sensible à son environnement, il est fortement recommandé d'utiliser un protectant de la gamme GO-FERM™ et un nutriment de la gamme FERMAID™.

#### PROPRIÉTÉS\*

- *Saccharomyces cerevisiae*
- Température de fermentation optimale : 15-30 °C
- Sensible aux chocs thermiques pendant la fermentation
- Vitesse de fermentation moyenne
- Haute tolérance à l'alcool 14%
- Facteur compétitif (« Killer K2 ») actif
- Besoin en azote modéré
- Compatibilité FML. Convient pour la co-inoculation de levures et de bactéries
- Phase de latence courte
- Faible production d'acidité volatile
- Faible production de SO<sub>2</sub>
- Faible production de H<sub>2</sub>S

\*sujette aux conditions de fermentation



## INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

### A. Réhydratation de la levure sans protecteur

**Dosage : 20 à 40 g/hL**

1. Réhydrater la levure dans 10 fois son poids d'eau (la température doit être comprise entre 35 et 40 °C).
2. Remuer délicatement pour dissoudre la levure et attendre 20 minutes.
3. Mélanger la levure réhydratée dans de petites quantités de moût afin de réajuster la température de la suspension à celle du moût jusqu'à atteindre une différence de 5 à 10 °C maximum.
4. Inoculer le moût avec la suspension.

### B. Réhydratation de la levure avec protecteur

Dans les moûts à haut potentiel alcoolique (> 13 % vol.), à faible turbidité (< 80 NTU) ou présentant d'autres conditions limitantes, l'utilisation de produits de la gamme GO-FERM™ (protecteur) durant la phase de réhydratation est fortement recommandée. Dans ces cas, suivez les instructions de réhydratation du produit sélectionné de cette gamme.

#### + Notes :

Le temps de réhydratation total ne doit pas dépasser 45 minutes. Utiliser un récipient propre pour cette étape. La réhydratation dans du moût est déconseillée. Assurez-vous également que le programme de nutrition de la levure sélectionnée soit approprié.

## CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE :

- Disponible en 500 g et 10 kg.
- À conserver dans un endroit frais et sec.
- À utiliser une fois ouvert.

Produit distribué par :

Les informations contenues dans ce document sont correctes au meilleur de nos connaissances. Cependant, cette fiche technique ne doit pas être considérée être une garantie expresse et n'a aucune implication quant aux conditions de vente de ce produit. Septembre 2023.



LEVURES  
ŒNOLOGIQUES



BACTÉRIES  
ŒNOLOGIQUES



NUTRIMENTS  
ET PROTECTEURS



DÉRIVÉS DE  
LEVURE SPÉCIFIQUE



ENZYMES



CHITOSANE



APPLICATIONS  
À LA VIGNE

**LALLEMAND**

LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture