



UVAFERM CEG™

Saccharomyces cerevisiae

Pour des vins blancs raffinés et élégants

DESCRIPTION

La levure UVAFERM CEG™ a été sélectionnée par l'Institut de Recherche de Geisenheim en Allemagne pour sa capacité à fermenter lentement, de façon fiable et régulière avec une production élevée d'esters.



BÉNÉFICES ET RÉSULTATS

UVAFERM CEG™ est normalement utilisée pour les vinifications de blancs de haute qualité mais peut également être utilisée pour vinifier des rosés et des rouges. UVAFERM CEG™ débute la fermentation lentement sans provoquer d'augmentation de température tout en développant une quantité importante d'arômes secondaires. L'ajout de nutriments est fortement recommandé avec UVAFERM CEG™ pour une pleine expression des arômes.

PROPRIÉTÉS*

- *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- Températures optimales de FA : 8 et 15 °C
- Tolérance à l'alcool à 14,5 %
- Cinétique de FA modérée à lente
- Sensible au facteur compétitif (« Killer K2 »)
- Temps de latence court
- Besoin moyen en azote assimilable
- La production d'H₂S est faible lorsque les bonnes pratiques de FA et de gestion de la nutrition sont respectées
- Faible production de mousse
- Bonne sédimentation des lies fin FA, permettant une clarification rapide et facilitée des vins nouveaux

*sous réserve des conditions de fermentation



INSTRUCTIONS POUR USAGE ŒNOLOGIQUE

A. Réhydratation de la levure sans protecteur :

Dosage rate: 20 to 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
- Conserver dans un endroit frais et sec
- Utiliser une fois ouvert

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 ŒNOLOGY

Original by culture