



...du moût  
...à la bouteille



## FICHE TECHNIQUE

# ES 181

### LEVURES SECHES ACTIVES

Levure pour grand vin blanc

ES181 est une souche sélectionnée pour la production de vin blanc à grande expression aromatique

### Applications Oenologiques

ES 181 est une levure recommandée pour la production de grands vins blancs. Excellente pour les fermentations à basse température et dans les milieux très réducteurs.

Son activité  $\beta$ -lyase intense est idéale pour la fermentation de vin thiolé tel que la Petite Arvine, le Sauvignon Blanc et le Riesling.

Lors d'une fermentation à basse température et sans carence nutritionnelle, cette souche produit des vins blancs aux arômes de fruits tropicaux qui augmentent la complexité aromatique tout en respectant la nature du cépage.

Au palais, le vin est équilibré.

Pour les vins blancs variétaux, réducteurs, de garde et surmaturés.

### Caractéristiques oenologiques

|  |             |                                |                          |
|--|-------------|--------------------------------|--------------------------|
| Température de Fermentation :                  | 15 - 20°C   | Besoin en oxygène :            | faible-moyen             |
| Phase de latence :                             | court       | Production de volatil          | moyen-faible (< 0.25g/L) |
| Vitesse de fermentation :                      | rapide      | Production de H <sub>2</sub> S | faible                   |
| Déconseillé pour les fermentations en barrique |             | Production de SO <sub>2</sub>  | faible                   |
| Tolérance alcoolique :                         | ≤ 16.5% v/v | Production de glycérol         | moyen                    |
| Facteur killer :                               | killer      | Acetaldehyde                   | faible                   |
| Résistance au SO <sub>2</sub> libre :          | élevé       | Compatibilité avec la FML      | faible, retarde la FML   |
| Besoin en azote :                              | faible      |                                |                          |

### Dose d'emploi

- 20 à 40 g/hL de moût.
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de NUTRIFERM AROM.

### Conditionnement et conservation

Sachet de 500g

Conserver le sachet fermé dans un endroit sec et frais 12-15°C. Une fois le paquet ouvert, utilisez-le rapidement