



...du moût  
...à la bouteille



## FICHE TECHNIQUE

# ES 488

### LEVURES SECHES ACTIVES

Vins rouges destinés à la garde

ES 488 est une levure pour la fermentation de raisins rouges très mûrs. Pour la production de vins rouges variétaux et très savoureux

### Applications Oenologiques

ES 488 est une levure recommandée pour la production de vins de type "Nouveau Monde", destinés à la garde. Elle augmente et intensifie les caractéristiques variétales des raisins très mûrs. Elle favorise particulièrement les arômes fruités (framboises, canneberges, groseilles et grillote) et augmente la complexité par l'adjonction de notes minérales, épicées et florales. Les vins sont expressifs dès la fin de la fermentation alcoolique.

C'est également une levure qui masque les coté herbacé de certain cépage, comme le Cabernet franc et sauvignon.

Elle possède une grande capacité d'extraction, il en résulte des vins structurés et colorés.

Réduit la chaleur en bouche dans les vins à haute teneur alcoolique.

### Caractéristiques oenologiques

Température de Fermentation :	15 - 28°C	Besoin en oxygène :	élevé
Phase de latence :	court	Production de volatil	faible
Vitesse de fermentation :	moyenne	Production de H <sub>2</sub> S	faible
Tolérance alcoolique :	≤ 16% v/v	Production de SO <sub>2</sub>	faible
Facteur killer :	killer	Absorption de couleur	faible
Résistance au SO <sub>2</sub> libre :	élevé	Acetaldehyde	faible
Besoin en azote :	élevé	Compatibilité avec la FML	élevé, favorise la FML

### 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 ensemercer 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

Oeno-Tech SA  
Impasse des Artisans 1  
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72  
Fax 027 346 12 85  
Mail [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)

Site Internet  
[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)