



...du moût  
...à la bouteille



## FICHE TECHNIQUE

# AROMA WHITE

### LEVURES SECHES ACTIVES

Levure pour vins blancs aromatiques et jeunes

AROMA WHITE est une souche sélectionnée pour la production de vins très fruités avec des cépages aromatiques ou neutres.

### Applications Oenologiques

AROMA WHITE est une levure recommandée pour la production de vins blancs jeunes et fruités à partir de cépages neutres et aromatiques.

La température et l'azote disponible peuvent grandement influencer la qualité finale du vin. Une fermentation à une température de 15-17°C produit des vins variétaux complexes, notes minérales, balsamique et citron. A une température plus haute 15-21°C, elle produira des arômes de petits fruit blancs.

AROMA WHITE produit également de la Riboflavin. Molécule qui protège contre les gout de lumière en bouteille. Pour des vins blancs jeunes et fruités, de vins blancs obtenus à partir de cépages pauvres en arômes primaires ou des rosés Fruités. Egalement utilisé sur les vins issus de vendanges tardives.

### Caractéristiques oenologiques

Température de Fermentation :	15 - 24°C	Production de volatil	moyen-faible (< 0.25g/L)
Phase de latence :	moyen	Production de H <sub>2</sub> S	faible
Vitesse de fermentation :	moyen	Production de SO <sub>2</sub>	faible
Tolérance alcoolique :	≤ 15% v/v	Production de glycérol	moyen
Facteur killer :	killer	Acetaldehyde	faible
Résistance au SO <sub>2</sub> libre :	moyen	Ribollavin	très faible
Besoin en azote :	moyen-élevé	Compatibilité avec la FML	neutre
Besoin en oxygène :	moyen		

### 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 NRJ.

### 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)