



...du moût
...à la bouteille



FERMENTIS

UCLM S325

LEVURE OENOLOGIQUE

Pour une expression optimale de vos arômes variétaux. Fortement productrice de glycérol, cette souche apporte de la structure aux cépages légers et peu aromatiques. Son activité β -glycosidase favorise la libération des arômes variétaux de type terpénique (Muscat, Gewürztraminer, Riesling, Viognier, Pinot Gris, Malvasia, Alvarinho, Loureiro) mais la souche UCLM S325 donne également de très bons résultats sur des cépages très aromatiques. Au-delà de 13% vol., le métabolisme de l'UCLM S325 peut être perturbé. Sa résistance à l'alcool diminue. Elle est donc très adaptée pour la production de Vins Doux Naturels.

Origine

La souche UCLM S325a été sélectionnée par l'Université de Castilla La Mancha pour sa capacité à renforcer la structure des vins blancs tout en optimisant l'expression de leur typicité.

Applications Oenologiques

Aptitudes fermentaires : Départ rapide en fermentation.

Bon pouvoir de fermentation sur des moûts bien débourbés.

Tolérance à l'alcool : Non recommandée au dessus de 13% vol./vol.

Exigence en azote : Forte exigence en azote. Dans un moût dont l'azote assimilable est compris entre 150 et 180 mg/L, cette souche nécessite au moins 2 apports azotés (20 g/hl DAP + 20 g/hl Nutriferm 24-48 heures après inoculation et 10g/hl de DAP et Nutriferm entre tiers et mi-fermentation)

Rendement sucre / alcool : 16,5 g/L pour 1% vol./vol.

Température de fermentation : de 12 à 35°C.

Caractéristiques métaboliques :

Production de volatile : Faible production d'acidité volatile, de SO₂ et d'acétaldéhyde (inférieure à 24 mg/L)

Production de glycérol : Forte production de glycérol : 10 g/l

Activité secondaire : Activité β -glycosidase permettant l'exaltation du potentiel aromatique des cépages terpéniques

Conditionnement et conservation

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 15 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.

FICHE TECHNIQUE

Oeno-Tech SA
Impasse des Artisans 1
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72
Fax 027 346 12 85
Mail info@oeno-tech.ch

Site Internet
www.oeno-tech.ch