



...du moût
...à la bouteille



FICHE TECHNIQUE

ELEGANCE

LEVURE SÈCHE ACTIVE

Sa capacité de fermenter des moûts clarifiés à basse température et son aptitude à révéler des arômes variétaux (activité β -glucosidase) font d'Elegance une souche très utilisée pour la vinification de moûts de Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon, Riesling, Pinot Gris. Elegance est également appropriée pour la reprise de fermentations stoppées de moûts encore riches en sucres résiduels.

Genre et origine

Saccharomyces cerevisiae. Isolée pour la première fois au Portugal

Caractéristiques oenologiques

Elegance a la capacité de produire des quantités importantes d'arômes au cours de la fermentation. Cette souche peut exprimer une activité β -glucosidase ce qui se traduit par la libération potentielle d'arômes d'origine terpénique.

Caractéristiques microbiologiques

Cinétique de fermentation Elegance a une phase de latence courte et fermente de manière constante à vitesse modérée à des températures comprises entre 10°C et 18°C. La vitesse de fermentation est plus importante pour des températures de 20 à 30°C.

Besoins en azote Elegance est faiblement à moyennement consommatrice d'azote et montre de bonnes capacités fermentaires même lorsque le moût est clarifié. Une addition d'azote peut être nécessaire lorsque les moûts sont pauvres en azote.

Tolérance à l'éthanol Elegance a une tolérance à l'éthanol de l'ordre de 14-15% (v/v).

Acidité volatile Généralement inférieure à 0,3 g/l.

Consommation de fructose Elegance favorise la consommation de fructose en fin de fermentation. Elegance peut être utilisée pour des reprises de fermentation lorsque le rapport fructose/glucose est élevé.

Floculation Elegance montre d'excellentes propriétés de sédimentation.

Activité Killer Elegance détient une activité Killer.

Formation de mousse Elegance est peu productrice de mousse ce qui la rend compatible pour une fermentation en barrique.

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.